

MASALA

TV FOOD MAG

RECIPES IN ENGLISH & URDU



Regd. No. SC-1333

Rs. 120



مصالحہ کے شیفز کے کھانوں کی مزید ارتراکب، دلچسپ مضامین، ٹپس اور ٹوٹکوں کا مجموعہ



بیک پارلر ریسپیز...

اب مٹن اور بیف کے ساتھ بھی!

سموسہ میکرونی

- 1) نیبل اسپون (نمک ملے پانی میں 5 تا 7 منٹ پاستا ابال کر چھانیں اور 1 چمچ آئل ملا کر علیحدہ رکھ دیں۔
- بین میں 4 چمچ آئل، 300 گرام بیف قیمر اور پیک میں موجود مصالحے کا ساشے ڈال کر گوشت گل جانے تک پکائیں۔
- 1 بڑی پیاز، 4 کھانے کے چمچ کٹا ہوا ہر ادھنیا اور 6 عدد ہری مرچیں ڈال کر بھونیں۔ کچھ دیر علیحدہ رکھیں، پھر پاستا ملائیں۔
- 3 کھانے کے چمچ میدہ اور 1 انڈہ پھینٹ کر پیسٹ بنائیں۔
- سموے کی پٹی لپیٹیں۔ قیمر اور پاستا بھریں۔ تیار شدہ پیسٹ سے سموے بند کریں۔
- تیل گرم کر کے گولڈن براؤن ہونے تک سموں کو ڈیپ فرائی کریں۔

اچاری میکرونی

- 1) نیبل اسپون (نمک ملے پانی میں 5 تا 7 منٹ پاستا ابال کر چھانیں اور 1 چمچ آئل ملا کر علیحدہ رکھ دیں۔
- بین میں 7 چمچ آئل، 1 پیاز (درمیانی، کٹی ہوئی)، 1 چمچ اورک اور 1 چمچ لہسن پیسٹ ملا کر کچھ دیر بھونیں۔
- 300 گرام بون لیس مٹن بوٹی (چوکور کٹی ہوئی) اور پیک میں موجود مصالحے کا ساشے ڈال کر کچھ دیر بھونیں۔
- پھر 1 کپ پانی ملا کر گوشت گل جانے تک پکائیں۔
- آدھا کپ دہی، 4 عدد ہری مرچیں (درمیان سے کٹی ہوئی) ڈال کر تیز آج پر 5 منٹ پکائیں۔ پاستا ملا کر پیش کریں۔

بیف فحیتا اسپیکھٹی

- 1) نیبل اسپون (نمک ملے پانی میں 5 تا 7 منٹ پاستا ابال کر چھانیں اور 1 چمچ آئل ملا کر علیحدہ رکھ دیں۔
- بین میں 3 چمچ آئل، 1 چمچ کٹا ہوا لہسن ڈال کر کچھ دیر بھونیں۔ 300 گرام بون لیس بیف بوٹی (لمبائی میں کٹی ہوئی) ملا کر بھونیں، پھر پیک میں موجود مصالحے کا ساشے ملا کر گوشت گل جانے تک پکائیں۔
- 2 چمچ کئی کا آنا، 3 کپ پانی میں ملا کر بین میں ڈالیں اور مستقل چمچ چلائیں۔ 1 سرخ لال مرچ (درمیان سے کٹی ہوئی) اور 1 پیاز (درمیانی، کٹی ہوئی) ملا کر کچھ دیر مزید پکائیں۔
- اب 2 عدد کٹے ہوئے نمائز کے ٹکڑے ڈالیں اور تمام اشیاء کو بیک پارلر اسپیکھٹی کے ساتھ ملائیں۔ گرم گرم پیش کریں۔

بیف کیجن اسپیکھٹی

- 1) نیبل اسپون (نمک ملے پانی میں 5 تا 7 منٹ پاستا ابال کر چھانیں اور 1 چمچ آئل ملا کر علیحدہ رکھ دیں۔
- بین میں 3 چمچ آئل، 1 پیاز (درمیانی، کٹی ہوئی)، 1 چمچ کٹا ہوا لہسن ڈال کر ہلکا براؤن ہونے تک بھونیں۔
- 300 گرام بون لیس بیف بوٹی (چوکور کٹی ہوئی) ملا کر 3 منٹ بھونیں۔
- اب 3 چمچ میدہ اور پیکٹ میں موجود مصالحے کا ساشے اور 5 کپ پانی ڈال کر ابال آنے تک چمچ چلائیں اور گوشت گل جانے تک پکائیں۔
- مزید 5 منٹ بھونیں اور پاستا کے ساتھ پیش کریں۔

مٹن تکہ میکرونی

- 1) نیبل اسپون (نمک ملے پانی میں 5 تا 7 منٹ پاستا ابال کر چھانیں اور 1 چمچ آئل ملا کر علیحدہ رکھ دیں۔
- بین میں 3 چمچ آئل، 1 پیاز (درمیانی، کٹی ہوئی)، 2 چمچ کٹا ہوا لہسن ڈال کر 3 منٹ بھونیں۔ اب 500 گرام مٹن بوٹی ڈال کر 5 منٹ مزید بھونیں۔
- پھر 3 چمچ میدہ ملا کر 2 منٹ تک مزید فرائی کریں۔
- اب 4 کپ پانی ملا کر ابال آنے تک چمچ چلائیں اور گوشت گل جانے تک پکائیں۔
- ہری مرچوں اور تیار شدہ میکرونی کے ساتھ پیش کریں۔



2

3

4

5



MASALA

TV FOOD MAG



Volume 6 - Issue 65 December 2014

Content



33

> Masala Mornings

مصالحہ مارنگز

39

> Chaska Pakanay Ka

چسکا پاکانے کا

45

> Tarka

تڑکا

53

> Food Diaries

فود ڈائریز

59

> Chef At Home

شیف ایٹ ہوم

15

> Editorial

اداریہ

16

> Masala Article

ڈسکلیمار - احتیاط طالع سے بہتر ہے

19

> Masala Special

سائنس اور صحت

21

> Handi

ہانڈی

27

> Live@9

لائو ایٹ نائن

65

> Lively Weekends

لائو ویلی ویکنڈز



Editorial

محترم قارئین السلام علیکم!

سال 2014ء اپنی تمام اچھائیوں اور خامیوں سمیت اپنے اختتام کو پہنچا۔ سیاسی، معاشی اور معاشرتی اعتبار سے اس سال بھی بہت سی ناکامیاں اور بہت سے مسائل سامنے آئے جن کا تذکرہ ہر پلیٹ فارم پر ہوتا ہے لیکن اس کے ساتھ ہی ساتھ ملک میں آنے والی خوشگوار اور مثبت تبدیلیاں بھی سامنے آئی ہیں جنہیں اُجاگر کرنے کی اشد ضرورت ہے۔ سب سے خوشگوار امر پاکستان میں ملکی اور غیر ملکی سرمایہ کاروں کی دلچسپی ہے۔ اس سال پاکستان میں کئی اہم سرمایہ کاروں جن میں جانی راکش، کول اسٹون کریمیری، اسٹیک اسکیپ، مکڈونلڈ اور ٹی جی آئی ایف شامل ہیں نے پاکستان کی ترقی کو نظر میں رکھتے ہوئے یہاں اپنی فرنیچر یا مزید برآں نہیں قائم کرنے کا فیصلہ کیا۔ مقامی سرمایہ کار بھی چیٹر باکس، لواز، ایسپریو، کیفے ذوق سمیت متعدد منصوبوں کے ذریعے میدان میں نظر آئے۔ ملک میں ہونے والی سرمایہ کاری اس اعتبار سے بھی انتہائی خوش آئند ہے کہ اس کے ذریعے ملازمتوں کے مواقع سامنے آتے ہیں جو خوشحالی کی جانب ایک قدم قرار دیا جاتا ہے۔ آج ہمیں ہر جانب تبدیلی کی بازگشت سنائی دیتی ہے۔ اس تبدیلی کو مثبت رخ پر دیکھا جائے تو ہمیں کل سے زیادہ آج اپنے ہر عمر کے لوگوں میں جذبہ حب الوطنی نظر آتا ہے۔ یہی جذبہ ملک کو ترقی کی جانب گامزن کرنے اور خود کو دیگر ممالک سے آگے لانے جدوجہد بیدار کرتا ہے پاکستانی کرکٹ ٹیم کی بہترین اور حیران کن کارکردگی اس کی ایک بہترین مثال قرار دی جاسکتی ہے۔

جذبہ حب الوطنی اگر اسی طرح سے پروان چڑھتا رہا تو ہمارے مفادات خود تک محدود نہیں رہیں گے بلکہ ہم اپنے ارد گرد نظر آنے والے ہر شخص کی بابت سوچیں گے، ہم بحیثیت انسان ایک دوسرے کی قدر کریں گے۔ وطن کی محبت سے سرشار معاشرے میں صبر، برداشت، تحمل، دیانت داری، فراخ دلی، رحم دلی، شفقت اور محبت جیسے خواص پیدا ہو جاتے ہیں۔ اگر ہم اپنے معاشرے میں بیدار ہوتے ہوئے جذبہ حب الوطنی کو پروان چڑھانے میں اپنا اپنا کردار ادا کریں تو کوئی دیر نہیں کہ ہمارا معاشرہ ایک مثالی معاشرہ بن کر سامنے آئے۔

ہر سال دسمبر کی 10 تاریخ کو دنیا بھر میں انسانی حقوق کا عالمی دن منایا جاتا ہے۔ اس دن کو منانے کا مقصد دنیا کے ہر انسان کے لئے آزادی کی نعمت اور ظلم و نا انصافی نیز ہر طرح کے امتیازی سلوک سے نجات ہے۔ آج سے 61 سال قبل انسانی حقوق (human rights) کا آفاقی منشور اقوام متحدہ کی تصدیق شدہ دستاویز اور قرارداد سامنے آئی جو 10 دسمبر 1948ء کو پیرس کے مقام پر منظور کی گئی جس کی رو سے دنیا بھر میں پہلی بار ان تمام انسانی حقوق بارے اتفاق رائے پیدا کیا گیا جو ہر انسان کا بنیادی حق ہے اور جو بلا امتیاز فراہم کیا جانا چاہئے۔

انسانی حقوق کا عالمی دن ایک دوسرے کی قدر کرنے کا متقاضی ہے۔ لوگ بھوک، پیاس، غربت، جہالت، کم علمی، سیاسی شعور کی کمی، بے روزگاری اور تنگ دستی کا شکار ہیں۔ ہر مسئلے کے حل کے لئے حکام بالا کی جانب دیکھنا مناسب نہیں ہے اپنی ذمہ داریوں کو محسوس کرتے ہوئے اپنے طور پر مسائل کے حل کی راہیں نکالنا ہی احسن قدم ہو سکتا ہے۔ آئیے ہم اپنی اپنی سطح پر اپنے لوگوں کو ان مسائل سے نجات دلانے کی کوشش کرتے ہیں۔ اگر ہم اپنی کوششوں سے کسی ایک انسان کی زندگی کو بھی بہتر کر پائیں تو یقیناً یہ معاشرے کی بہتری کے لئے ایک اہم سنگ میل ہوگا کیوں کہ قطرہ قطرہ ہی سمندر بنتا ہے۔

شہناز رمزی



چیف ایڈیٹر۔ سلطانہ صدیقی، ایڈیٹر۔ شہناز رمزی، جاسٹ ایڈیٹر۔ شازیہ انوار

ایڈیٹر ایسٹنٹ۔ نصر خان، اسٹنٹ ایڈیٹر۔ معاذ احمد

سینئر ایڈیٹر۔ سید نبیل احمد، ڈیزائنر۔ یوسف رضوی، عکاسی۔ حارث عثمانی، احسن قریشی، ایڈورٹائزنگ منیجر۔ منور حسین بھٹی

munawar.h@masalatv.tv - فون: 03333222353

ڈسٹری بیوٹر۔ رہبر نیوز ایجنسی 0333 216 8390 پرنٹر۔ یونی پرنٹ

ہم نیٹ ورک لمیٹڈ۔ 10/11، حسن علی اسٹریٹ، بلقاعل آئی آئی چندر گروڈ کراچی۔ 74000 پاکستان۔ یو۔ اے۔ این: 111-486-111 (کراچی) فیکس: 92-21-32628640

مزید معلومات کے لئے: shanaz.ramzi@hum.tv آن لائن خریداری کے لئے: http://www.masala.tv/masalamag/

MASALA 15 EDITORIAL



ڈینگلی بخار۔ احتیاط علاج سے بہتر ہے

ڈینگلی بخار سے بچاؤ کی نہ کوئی دوا ہے اور نہ ہی کوئی ویکسین، اسے صرف حفاظتی امور سے روکا جاسکتا ہے شازیہ انوار

ممالک میں ڈینگلی جراثیم پھیلانے والے 38 اقسام کے مچھر ہیں جس میں سے پاکستان میں صرف ایک قسم کا مچھر پایا جاتا ہے۔ ان جراثیموں کا سبب بننے والی مخصوص مادہ مچھر صاف پانی، پانی جمع کرنے والے ٹینک، گملوں، نکاسی آب، بارش کے صاف پانی، جھیل، ساکن پانی، گھریلو وائرنٹیک کے آس پاس صاف پانی کے بھرے ہوئے برتنوں، گل دانوں اور گملوں میں پرورش پا کر طلوع آفتاب یا غروب آفتاب کے وقت انسانوں پر حملہ آور ہوتی ہے۔ اگر نزلے کے ساتھ شدید بخار، سر، آنکھوں کے ڈیلوں، پٹھوں اور جسم کے جوڑوں میں درد ہو تو سمجھ جائیں کہ ڈینگلی مچھر اپنا کام کر گیا ہے۔ اس بخار میں خون میں موجود پلیٹ لٹس (platelets) کی تعداد کم ہو جاتی ہے جس کی وجہ سے جسم کے کئی حصوں سے خون بہہ نکلتا ہے۔ جلد کے نیچے خون جم کر سرخ دھبے اور نشانات چھوڑ جاتا ہے۔ اس بیماری کا دورانیہ 6 سے 7 دن ہے لیکن بعض اوقات یہ جان لیوا شکل اختیار کر جاتی ہے۔

جیسے ہی موسم سرد ہوا میں ہم تک پہنچتا ہے اس کے ساتھ مختلف طرح کے مچھر بھی ہمارا استقبال کرتے ہیں، ان میں ایک ایڈز انکچٹی بھی ہے جس نے اپنے ڈینگلی جراثیم فلوای سے دنیا بھر کو خوف میں مبتلا کر رکھا ہے۔ ایڈز انکچٹی کے جراثیموں سے پیدا ہونے والی بیماری کو طبی اصطلاح میں ڈینگو ہیمر جک فیور (dengue hemorrhagic fever) کہتے ہیں۔ اس بخار کا سبب بننے والا جراثیم فلوای (flavi) سب سے پہلے فلپائن اور تھائی لینڈ میں پایا گیا۔ ڈینگلی وائرس کا سبب بننے والا مادہ مچھر ایڈز انکچٹی (aedes egypti) لاطینی امریکہ سے مصر منتقل ہوا۔ 1950ء میں پہلی بار ایشیائی ممالک میں ڈینگلی بخار کی تشخیص کی گئی۔ ڈینگلی کا جراثیم 1970ء سے قبل صرف 9 ممالک میں پایا جاتا تھا، تاہم 1995ء کے بعد اس جراثیم کی شدت میں تیزی آ گئی۔ عالمی ادارہ صحت کے مطابق دنیا میں ہر سال 5 کروڑ سے زائد افراد اس کا شکار بنتے ہیں جب کہ مرنے والوں کی تعداد سالانہ 20 ہزار سے زائد ہے۔ دنیا کے 100 کے قریب



ڈینگلی بخار سے بچاؤ کی نہ کوئی دوا ہے اور نہ ہی کوئی ویکسین، اسے صرف حفاظتی امور سے روکا جاسکتا ہے۔ طبی ماہرین کے مطابق ڈینگلی بخار کی صورت میں احتیاط علاج سے بہتر ہے جس کی وجہ سے اس بخار میں مبتلا ہونے کے امکانات کم ہو جاتے ہیں۔ احتیاطی تدابیر کے طور پر اپنی خوراک میں سرکے اور پیاز کا استعمال بڑھادیں۔ گھر میں مختلف جگہوں پر کافور رکھیں، کافور کو کسی تیل یا کریم میں شامل کر کے جسم پر لگائیں، اس سے مچھر قریب بھی نہیں آتے۔ ڈینگلی مچھروں سے بچاؤ کے لئے لیمن گراس کو گھروں میں رکھا جائے۔ پیسے کا پودا ڈینگلی مچھر سے بچاؤ کے لئے قدرتی ڈھال ہے، اس لئے ہر شہری کو پیسے کا پودا اپنے گھروں میں جب کہ حکومت کو پارکوں اور شاہراہوں کے کنارے لگانے کا اہتمام کرنا چاہئے۔ صاف پانی کی ٹنکی، بالٹی، ڈرم، کنستر، پھولدان، گملے کے نیچے رکھے ہوئے برتن اور بوتلوں میں رکھے گئے پودوں کو اچھی طرح ڈھانپ کر رکھیں تاکہ مچھران میں پرورش نہ پاسکیں۔ مچھروں سے بچاؤ کے لئے کھڑکیوں اور دروازوں پر جالیاں لگوائیں۔ طلوع اور غروب آفتاب کے اوقات میں جسم کے کھلے حصوں کو ڈھانپ کر رکھیں اور مچھر بھگاؤ لوشن (repellent) لگائیں۔ گھروں میں مچھر مارا سپرے یا کوائل کا بھی استعمال کریں۔

ڈینگلی بخار کے علاج کے لئے پیسے کے پتوں پر دنیا کے بیشتر ممالک سری لنکا، ملائیشیا، تھائی لینڈ، فلپائن، بھارت اور پاکستان میں متعدد سائنسی تحقیقات جاری ہیں، حال ہی میں آسٹریلیا کے شہر میلبورن میں ہونے والی کانفرنس میں بھی پیسے کے پتوں سے ڈینگلی کا علاج موضوع بحث رہا۔ پیسے کے پتوں میں معدنیات، حیاتین، انزائمز، غیر تکسیدی اجزاء کیروٹینائیڈز اور بائیوفلیوونائیڈز کی کثیر مقدار پائی جاتی ہے۔ ڈینگلی بخار میں مبتلا افراد پیسے کے تازہ پتوں کو اچھی طرح سے دھوئیں اور تھوڑے سے پانی کے ہمراہ بلینڈر میں پیس لیں۔ اس میں سے ایک چائے کا چمچ صبح و شام 3 دن تک مسلسل استعمال کریں۔ یہ جوس 2 گھنٹوں کے بعد سے ہی پلیٹ لیٹس (platelets) بنانا شروع کر دیتا ہے۔ ڈینگلی بخار سے مکمل شفایابی کے لئے سیب اور انار کا جوس یا پھل بھی ہمراہ استعمال رکھیں۔ ڈینگلی سے بچاؤ کے لئے بھی احتیاطی تدبیر کے طور پر بھی پیسے کے پتوں کا جوس استعمال کیا جاسکتا ہے۔

ڈینگلی بخار کے لئے شہد بھی بہترین ہے۔ ایک کھانے کا چمچ شہد ایک پیالی نیم گرم پانی میں ملا کر صبح نہار منہ جبکہ دوپہر و رات کھانے سے ایک گھنٹہ قبل استعمال کرنا چاہئے۔ پروپولیس (رائل جیلی) شہد کی مکھی کے چھتے سے نکلتا ہے جو ایک طاقتور جراثیم کش ہے۔ یورپ میں یہ عام دستیاب ہے، پاکستان میں ہم شہد نکالے ہوئے کسی چھتے سے حاصل کر سکتے ہیں۔ اس چھتے کے 3 گرام کے ٹکڑے کاٹ لیں اور ایک گلوٹا دن میں 4 مرتبہ چبا کر رس چوس لیں، اس سے رائل جیلی کی مطلوبہ مقدار حاصل ہو جائے گی۔ اس سے قوت مدافعت بڑھ کر ڈینگلی کے جراثیم کو نقصان پہنچانے سے روک دیتی ہے۔ کالی مرچ، کلونجی، چرائیہ اور افسنتین (پنساری کی دکان پر دستیاب ہیں) ہر ایک 10 گرام باریک پیس لیں اور اس میں سے ایک گرام دن میں 3 مرتبہ صبح دوپہر شام پانی کے ہمراہ پییں۔ ڈینگلی بخار کے مریض اجوائن و پودینے کے پتوں کا قہوہ پییں اور اپنی غذا میں حیاتین بڑھادیں۔ چاول، مونگ کی دال، کھجور، شلجم، چقدر، گاجر، بند گوبھی، انگور، انار، سنگترہ، مومبئی اور مٹھے اس مرض میں مفید ہیں۔ قائد اعظم یونیورسٹی اسلام آباد کی ایک تحقیق کے مطابق سیب کے جوس میں لیمنوں کے چند قطرے ڈالنے سے جسم میں پلیٹ لیٹس کی تعداد میں خاطر خواہ اضافہ ہو جاتا ہے۔ ■

سائنس اور صحت

جدید سائنسی تحقیقات کے نتیجے میں سامنے آنے والی رپورٹ اور خبروں پر مشتمل سلسلہ

املی کھائیں

املی کا استعمال کھانوں کو پُر لطف بنانے اور خصوصاً مشروبات کو مزیدار بنانے کے لئے بکثرت کیا جاتا ہے لیکن املی کے طبی فوائد بھی کچھ کم نہیں ہیں۔ املی ہاضمے کو بہتر کرتی ہے اور قبض سے نجات دلاتی ہے۔ املی میں پایا جانے والا ٹائٹک ایسڈ اور ریشہ بڑی آنت کے سرطان سے بچاتا ہے۔ املی کا گودا خون میں کوہیٹروں کی زیادتی اور دل کی بیماریوں سے محفوظ رکھتا ہے۔ املی میں جیاتین الف پایا جاتا ہے جو بصارت کو تقویت دیتا ہے اور آنکھوں کو خشکی سے بچاتا ہے۔ املی قوت مدافعت میں اضافہ کرتی ہے، کئی طرح کی سوزش سے بچاتی ہے اور بخار میں بھی مفید ثابت ہوتی ہے۔ املی میں پائے جانے والے غیر تکسیدی اجزاء جلد کو سوزش سے بچاتے ہیں اور اسے تروتازہ اور صحتمند رکھتے ہیں۔

سیاہ کافی، دانتوں کے لئے نہایت مفید

سائنسدانوں نے ایک حالیہ تحقیق میں معلوم کیا ہے کہ دیگر فوائد کے علاوہ بلیک کافی کو دانتوں کے لئے بھی مفید پایا گیا ہے۔ برازیل میں ہونے والی اس تحقیق نے انکشاف کیا ہے کہ چینی اور دودھ کے بغیر کافی کا مناسب استعمال دانتوں کو خراب اور کمزور ہونے سے بچاتا ہے۔ ریوڈی جیرو کی فیڈل یونیورسٹی میں یہ تجربات کافی کے کین فورانامی بیجوں پر کئے گئے۔ ان بیجوں کو دنیا کی 30 فیصد کافی بنانے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ سائنسدانوں نے معلوم کیا کہ بلیک کافی دانتوں پر جراثیموں کی تہ نہیں جمنے دیتی جس کی وجہ سے دانتوں کو کیڑا نہیں لگتا۔ دانتوں کا کیڑا دانت خراب کرنے کی سب سے بڑی وجہ ہے۔

چکوترے کھائیں، موٹاپا بھگائیں

چکوترے دیکھنے میں موسمی جیسا ہوتا ہے لیکن جسامت میں ان سے بڑا ہوتا ہے۔ اس کے پھل کا چھلکا زرد جبکہ گودا سُرخ مائل ہوتا ہے۔ یہ پھل ذائقے اور لذت کے ساتھ بے پناہ فوائد کا حامل ہے۔ طبی ماہرین اسے ذیابیطس کے مرض کے لئے بھی مفید قرار دیتے ہیں۔ چکوترے دل کو تقویت اور فرحت بخشتا ہے۔ یہ معدے کی تیزابیت اور گرمی کو دور کرتا ہے۔ جگر کی خرابی کی صورت میں چکوترے کھائیں۔ تھکان اور بخار کو دور کر کے پیاس بجھاتا اور بھوک لگاتا ہے۔ اس کا مسلسل استعمال چہرے پر سُرخ لاتا ہے۔ چکوترے خون صاف کرتا ہے چہرے سے کیل جھائیاں داغ اور دھبے دور کرتا ہے۔ مزے کی بات یہ ہے کہ اسے ذیابیطس کے مریض بے فکر ہو کر استعمال کر سکتے ہیں۔ بڑھے ہوئے وزن کے مالک افراد مسلسل چکوترے کھائیں تو موٹاپا بھاگ جاتا ہے۔ چکوترے کو چھیل کر کاشیں بنا کر ہلکا نمک اور مرچ سیاہ چھڑک کر استعمال کریں۔ اگر نمک سے پرہیز ہو تو بغیر نمک استعمال میں لائیں۔ ■



Mutton Cauliflower

Ingredients:

Mutton	1/2 kg
Cauliflower (only flowers)	1 head
Red chilli powder	1 tbsp
Turmeric powder	1 tsp
Garlic/ginger paste	1 tbsp
Onions (finely cut)	2
Ginger (finely cut)	2 tbsp
Fresh coriander (finely cut)	1 bunch + for sprinkling
Small green chillies (whole)	4
Hot water	2 cups
Salt	to taste
Oil	1 cup

Method:

- Cook mutton, water, onions, ginger/garlic, red chillies, turmeric and salt till tender.
- Add cauliflower; fry; add remaining ingredients; fry lightly; keep on dum.
- Dish out; sprinkle coriander; serve.

گو بھی گوشت

اجزاء:

بکرے کا گوشت	1/2 کلو
پھول گو بھی (صرف پھول)	ایک عدد
پسی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
پسی ہوئی ہلدی	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا لہسن اور ک	ایک کھانے کا چمچ
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد
ادرک (باریک کٹی ہوئی)	2 کھانے کے چمچ
ہر ادھنیا (باریک کٹی ہوئی)	ایک گڈی +
چھڑکنے کے لئے	چھڑکنے کے لئے
ثابت چھوٹی والی ہری مرچیں	4 عدد
گرم پانی	2 پیالی
نمک	حسب ذائقہ
تیل	ایک پیالی

ترکیب:

دیگی میں گوشت، پانی، پیاز، لہسن اور ک، لال مرچ، ہلدی اور نمک ڈال کر گوشت گلے تک پکائیں۔ اس میں گو بھی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، پھر باقی اجزاء ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ مزیدار گو بھی ڈش میں نکالیں اور ہر ادھنیا چھڑک دیں۔



Mayo Fried Chicken

Ingredients:

Chicken breasts	4
Mayonnaise	1 cup
Breadcrumbs	2 cups
Eggs (beaten)	5
Cornflour	1/2 cup
Refined flour	1/2 cup
Mustard powder	1 tsp
Baking powder	1 tsp
Sugar	1 tsp
Garlic paste	1 tbsp
Red chillies (crushed)	1 tbsp
Black pepper (crushed)	1/2 tbsp
Salt	to taste
Oil	for frying
Potatoes (fried)	as accompaniment

Method:

- Mix mayonnaise, red chillies, mustard powder, garlic, sugar, black pepper, cornflour, flour, baking powder and salt in a bowl.
- Coat breast pieces first with mayonnaise, then eggs and finally breadcrumbs.
- Heat oil in a frying pan; fry breast pieces golden one at a time, from both sides; dish out with potatoes.

مایو فرائیڈ چکن

اجزاء:

مرغی کے سینے	4 عدد	چینی	ایک چائے کا چمچ
مایونیز	ایک پیالی	پسا ہوا لہسن	ایک کھانے کا چمچ
ڈبل روٹی کا چورہ	2 پیالی	گٹی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
انڈے (پھینٹے ہوئے)	5 عدد	گٹی ہوئی کالی مرچ	1/2 کھانے کا چمچ
کارن فلور	1/2 پیالی	نمک	حسب ذائقہ
میدہ	1/2 پیالی	تیل	تیلنے کے لئے
مسٹرڈ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	آلو (تیلے ہوئے)	بہراہ پیش کرنے کے لئے
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ		

ترکیب:

ایک پیالے میں مایونیز، لال مرچ، مسٹرڈ پاؤڈر، لہسن، چینی، کالی مرچ، کارن فلور، میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور نمک ملائیں۔ مرغی کے سینوں کو پہلے مایونیز، پھر انڈے اور ڈبل روٹی کے چورے میں لپیٹ لیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں اور ایک ایک مرغی کا سینہ فرائننگ پین میں دونوں جانب سے سنہری تل کر نکال لیں۔ مزید مرغی آلوؤں کے بہراہ پیش کریں۔



Gram Flour Rotiyan (tortillas)

بیسن کی روٹیاں اجزاء:

Ingredients:

Gram flour (sieved)	1 kg
Whole-wheat flour (sieved)	2 cups
Mint (chopped)	1 bunch
Red chilli powder	½ tbsp
Fresh coriander (chopped)	1 bunch
Cumin seeds	½ tsp
Green chillies (chopped)	4
Salt	to taste
Clarified butter	½ cup

ایک گڈی	ہر ادھنیا (چوپ کیا ہوا)
½ چائے کا چمچ	سفید زیرہ
4 عدد	ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)
حسب ذائقہ	نمک
½ پیالی	گھی

ایک کلو	بیسن (چھنا ہوا)
2 پیالی	آٹا (چھنا ہوا)
ایک گڈی	پودینہ (چوپ کیا ہوا)
½ کھانے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ

Method:

- Mix all ingredients except clarified butter; knead with luke-warm water into dough slightly harder than normal dough; set aside for a little while.
- Roll out into small tortillas; roast on an iron griddle from both sides; remove.
- Apply clarified butter on top; serve hot.

ترکیب:

بیسن میں علاوہ گھی باقی تمام اجزاء نیم گرم پانی ڈال کر عام آٹے کی نسبت تھوڑا سخت گوندھ لیں۔ اسے تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ آٹے کی چھوٹی روٹیاں نیل لیں، انہیں توڑے پر دونوں جانب سے سینکیں، پھر اتار کر گھی لگائیں اور گرم گرم پیش کریں۔

MASALA **24** KITCHEN

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں؟

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسے کمانے کے لئے شرنگ نہیں کیا جاتا
- ✦ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✦ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



Egg Halwa

Ingredients:

Eggs	8
Whole dried milk	½ kg
Green cardamoms	8
Sugar	2 cups + 1 tbsp
Orange food coloring	a pinch
Pistachios (boiled and peeled)	15
Almonds (boiled and peeled)	15
Clarified butter	2 cups
Sterling silver leaves	for garnishing

Method:

- Mix cardamoms and 1 tbsp sugar; grind.
- Mix eggs with dried milk, sugar, food colour and cardamoms; beat with an electric beater; add clarified butter.
- Fry in a wok while stirring vigorously.
- When clarified butter begins to separate fry lightly till well mixed; dish out.
- Garnish with almonds, pistachios and silver leaves; serve.

انڈوں کا حلوہ

اجزاء:

پستے (اُبلے اور	انڈے	8 عدد
چھلے ہوئے) 15 عدد	کھویا	½ کلو
بادام (اُبلے اور	چھوٹی الائچیاں	8 عدد
چھلے ہوئے) 15 عدد	چینی	2 پیالی
گھی	+ ایک کھانے کا چمچ	
چاندی کے ورق سجانے کے لئے	زردے کا رنگ	ایک چمکی

ترکیب:

الائچیوں کو ایک کھانے کا چمچ چینی ملا کر پیس لیں۔ انڈوں میں کھویا، چینی، زردے کا رنگ اور الائچیاں ملائیں۔ انہیں الیکٹرک بیٹر کی مدد سے یکجان کر لیں، پھر گھی ملا لیں۔ اس آمیزے کو کڑاہی میں ڈالیں اور تیز تیز چمچ چلاتے ہوئے بھونیں۔ گھی علیحدہ ہونے لگے تو تمام اجزاء یکجان ہونے تک آہستہ آہستہ بھونیں اور ڈش میں نکال لیں۔ اس پر بادام اور پستے چھڑک دیں اور چاندی کے ورق سے سجا دیں۔

coroli®
The Original Cooking Oil



The taste of a great meal comes from great ingredients. Coroli Corn Oil is the perfect way to start a great meal.

Contains Zero Cholestrol. Only Vitamin A & D are added.



Upside-down Pasta

Ingredients:

Chicken mince	250 grams
Pasta (boiled)	2 cups
Spinach (chopped)	100 grams
Potatoes (chopped)	2
Carrots (chopped)	2
Capsicum (copped)	1
French beans (chopped)	100 grams
Black pepper (crushed)	½ tsp
Garlic/ginger (chopped)	1 tbsp
Oregano	½ tsp
Tomatoes (chopped)	3
Tomato ketchup	1 tbsp
Red chilli powder	½ tsp
Mozzarella cheese (grated)	150 grams
Eggs	2
Flour	5 tbsp
Salt	to taste
Butter	3 tbsp + for brushing
Carrots (finely cut)	for garnishing

Method:

- Melt butter in a pot; add mince, ginger/garlic; fry.
- Add tomatoes, potatoes, carrots, capsicum, spinach, french beans, ketchup, red chillies, oregano, pasta, black pepper, and salt; cook for a few minutes and remove from flame.
- Add cheese and eggs; brush butter on a Pyrex dish; sprinkle flour on top; add mince.
- Bake in a pre-heated oven to 200°C for 15 minutes; remove; invert Pyrex dish on a serving dish, and remove the Pyrex dish.
- Garnish pasta with carrots; serve.

اپ سائید ڈاؤن پاستا

اجزاء:

مرغی کا قیمہ	250 گرام
پاستا (ابلا ہوا)	2 پیالی
پالک (چوپ کی ہوئی)	100 گرام
آلو (چوپ کئے ہوئے)	2 عدد
گاجر (چوپ کی ہوئی)	2 عدد
شملہ مرچ (چوپ کی ہوئی)	ایک عدد
فرنج بینز (چوپ کی ہوئی)	100 گرام
کٹی ہوئی کالی مرچ	½ چائے کا چمچ
لہسن اور ک (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
اور ریکانو	½ چائے کا چمچ
ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)	3 عدد
ٹماٹو کچپ	ایک کھانے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	½ چائے کا چمچ
موزر یلا پنیر (کدو کش)	150 گرام
انڈے (پھینٹے ہوئے)	2 عدد
میدہ	5 کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ
مکھن	3 کھانے کے چمچ +
گاجر (باریک کٹی ہوئی)	سجائے کے لئے

ترکیب:

دیگی میں مکھن پگھلا کر لہسن اور ک قیمہ بھونیں۔ اس میں ٹماٹر، آلو، گاجر، شملہ مرچ، پالک، فرنج بینز، ٹماٹو کچپ، لال مرچ اور ریکانو، کالی مرچ اور نمک ملا کر چند منٹ تک پکائیں اور چولہا بند کر دیں۔ اس میں پنیر اور انڈے ملا لیں۔ پائریکس کی ایک ڈش کو مکھن سے چکنا کریں اس پر میدہ چھڑکیں اور مرغی کا آمیزہ ڈال دیں۔ ڈش کو پہلے سے گرم اوون میں 200°C پر 15 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔ مزیدار پاستا ڈش پر اٹلا کر کے نکالیں اور گاجر سے سجادیں۔



Meat with Onion and Olives

Ingredients:

Mutton	1/2 kg
Onions (finely cut)	4
Yogurt (whipped)	250 grams
Bay leaves	3
Dried round, red chillies	10
Green chillies (whole)	10
Ginger/garlic (chopped)	2 tbsp
Cinnamons	3 sticks
Cloves (powdered)	3
Nutmeg and mace	1/2 tsp
Cardamoms	4
Black pepper (whole)	1 tsp
Olives	1/2 cup
Salt	to taste
Oil	1/2 cup

Method:

- Heat oil in a pot; fry onions till colour changes; add all spices.
- When smell emerges add meat; fry; add garlic/ginger, and yogurt; fry.
- Add water and cook till meat is tender.
- Add green chillies, olives and salt; cook till oil separates; dish out and serve.

پیاز اور زیتون والا گوشت

اجزاء:

لوئیں	3 عدد	بکرے کا گوشت	1/2 کلو
پسی ہوئی جائفل جاوتری	1/2 چائے کا چمچ	پیاز (باریک کٹی ہوئی)	4 عدد
بڑی الائچیاں	4 عدد	دہی (بھینٹی ہوئی)	250 گرام
ثابت کالی مرچیں	ایک چائے کا چمچ	تیج پتے	3 عدد
زیتون	1/2 پیالی	سوکھی گول لال مرچیں	10 عدد
نمک	حسب ذائقہ	ثابت ہری مرچیں	10 عدد
تیل	1/2 پیالی	لہسن اورک (چوپ کیا ہوا)	2 کھانے کے چمچے
		دارچینی	3 ڈنڈیاں

ترکیب:

دیگی میں تیل گرم کر کے پیاز رنگ تبدیل ہونے تک پکائیں۔ اس میں سوکھے مصالحے شامل کریں۔ خوشبو آنے لگے تو گوشت ڈال کر بھونیں، پھر لہسن اورک اور دہی ڈال کر چند منٹ تک مزید بھوننے کے بعد پانی ڈالیں اور گوشت گلنے تک پکائیں۔ اس میں ہری مرچیں، زیتون اور نمک ملا کر تیل اوپر آنے تک پکا کر ڈش میں نکال لیں۔



Steamed Fish

Ingredients:

Fish (whole)	1½ kg
Cornflour	2 tbsp
Garlic paste	3 tbsp
Talhar chilli powder	4 tbsp
Dried round chillies (powdered)	2 tbsp
Turmeric powder	2 tbsp
Carom seed (powdered)	½ tsp
Hot spices powder	1 tsp
Cumin seeds (crushed)	1 tsp
Mustard seeds (crushed)	1 tsp
Lemon juice	½ cup
Salt	to taste
Olive oil	2 tbsp
Lettuce leaves	for decoration
Fresh coriander, ginger (finely cut)	for sprinkling

Method:

- Make cuts on fish with knife; marinate with lemon juice, garlic and salt; set aside for 15 minutes.
- Mix remaining ingredients in a bowl; coat fish thoroughly with the batter.
- Wrap fish in an aluminum foil; steam for 20 – 25 minutes.
- Decorate dish with lettuce; place fish on top; garnish with coriander and ginger; serve.

دَم کی مچھلی

اجزاء:

نکٹا ہوا سفید زیرہ	1½ کلو	سالم مچھلی
نکٹا ہوا رانی دانہ	2 کھانے کے چمچے	کارن فلور
ایک چائے کا چمچ	3 کھانے کے چمچے	پسا ہوا لہسن
ایک چائے کا چمچ	4 کھانے کے چمچے	پسی ہوئی تلہار مرچیں
ایک چائے کا چمچ	2 کھانے کے چمچے	سوکھی گول گول مرچیں
ایک چائے کا چمچ	2 کھانے کے چمچے	(پسی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	2 کھانے کے چمچے	پسی ہوئی ہلدی
ایک چائے کا چمچ	2 کھانے کے چمچے	پسی ہوئی اجوائن
ایک چائے کا چمچ	2 کھانے کے چمچے	پسا ہوا گرم مصالحہ

ترکیب:

مچھلی پر چھری کی مدد سے نشان لگائیں۔ اس پر لیموں کا رس، لہسن اور نمک لگا کر 15 منٹ کے لئے رکھ دیں۔ ایک پیالے میں باقی تمام اجزاء ملا لیں۔ اس آمیزے کو مچھلی پر اچھی طرح سے لگائیں۔ مچھلی کو المونیم فوئل میں لپیٹیں اور اسے 20 سے 25 منٹ کے لئے اسٹیم کر لیں۔ ڈش کو سلاد پتے سے سجائیں اس پر مچھلی رکھیں اس پر ہرا دھنیا اور درک چھڑک دیں۔

نوٹ: مچھلی کو تھلا بھی جاسکتا ہے اور بیک بھی کیا جاسکتا ہے۔



Grilled Chicken Balls with Red Sauce

Chicken balls ingredients:

Chicken mince	700 grams
Eggs	2
Garlic (chopped)	10 cloves
Black pepper (crushed)	1 tsp
White pepper powder	1 tsp
Breadcrumbs	1 cup
Green chillies	5
Spring onions	4 sticks
Chinese salt	1/2 tsp
Salt	to taste
Oil	for frying
Green chillies, cucumber, tomatoes, lemons	for piercing

Sauce Ingredients:

Red sauce	4 tbsp
Lemon juice	2 tbsp
Honey	2 tbsp
Chicken stock	1/2 cup
Oil	2 tbsp

Method:

- Chop chicken ball ingredients in a chopper; shape into small balls. Pierce a spring onion pieces, meatballs, followed by another spring onion onto wooden skewers.
- Heat little oil in a frying pan; fry skewers from all sides; dish out.
- Heat oil in a saucepan; cook red sauce for a few minutes; add honey, stock, and lemon juice; cook till thick; pour sauce on chicken balls.
- Pierce cucumber, tomato, lemon or green chillies at the beginning and end of each skewer.

گرلڈ چکن بالز ودریڈ ساس

کوفتوں کے اجزاء

مرغی کا قیمہ	700 گرام
انڈے	2 عدد
لہسن (چوپ کئے ہوئے)	10 جوے
کٹی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی سفید مرچ	ایک چائے کا چمچ
ڈبل روٹی کا چوڑہ	ایک پیالی
ہری مرچیں	5 عدد
ہری پیاز	4 ڈنڈیاں
چائینیز نمک	1/2 چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	تیلنے کے لئے
ہری مرچیں، کھیرا، ٹماٹر، لیموں	لگانے کے لئے

ساس کے اجزاء:

ریڈ ساس	4 کھانے کے چمچے
لیموں کا رس	2 کھانے کے چمچے
شہد	2 کھانے کے چمچے
مرغی کی پیچنی	1/2 پیالی
تیل	2 کھانے کے چمچے

ترکیب:

چوپر میں کوفتوں کے تمام اجزاء یکجان کر لیں۔ اس آمیزے کے چھوٹے چھوٹے کوفتے بنائیں۔ لکڑی کی سیخوں کے شروع اور آخر میں ایک ایک ہری پیاز کا ٹکڑا لگائیں اور درمیان میں کوفتے لگا دیں۔ فرائننگ پین میں تھوڑا سا تیل گرم کریں۔ سیخوں کو الٹ پلٹ کر کے پکائیں اور ڈش میں نکال لیں۔ ساس پین میں تیل گرم کر کے ریڈ ساس چند منٹ پکائیں۔ اس میں شہد، پیچنی اور لیموں کا رس ملا کر گاڑھا ہونے تک پکائیں۔ مزیدار ساس کوفتوں پر لگا دیں۔ سیخوں کے شروع اور آخر میں ہری پیاز یا ٹماٹر یا لیموں یا ہری مرچیں لگا دیں۔



LIVE@9NINE

Fish and Vegetable Sizzling Platter

Fish ingredients:

Fish fillets	700 grams
Garlic paste	1 tbsp
Garlic (chopped)	6 cloves
Onion (finely cut)	1
Chilli garlic sauce	1 cup
Brown sugar	2 tbsp
Chinese salt	1/2 tsp
Refined flour	1/2 cup
Sesame oil	1/2 tsp
Salt	to taste
Oil	for frying

Vegetable ingredients:

French fries, mixed vegetables (cut and boiled)	200 grams
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Salt	to taste
Butter	3 tbsp

Method:

- Cube fish fillets; marinate with garlic paste, flour and salt; set aside for a few minutes.
- Heat oil in a frying pan; fry fish golden; remove.
- Heat sesame oil in a wok; add onion, garlic, chilli garlic sauce, Chinese salt, brown sugar and salt; cook for a few minutes.
- Add fish; remove from flame.
- Heat butter in separate frying pan; add vegetables, black pepper and salt; cook for a few minutes; remove.
- Heat a sizzling platter; place fish on one side and vegetables and fries on the other; serve.

مچھلی اور سبز یوں کا سیزلنگ پلیٹر

مچھلی کے اجزاء:

مچھلی کے فیلے	700 گرام
پسا ہوا لہسن	ایک کھانے کا چمچ
لہسن (چوپ کئے ہوئے)	6 جوے
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
چلی گارلک ساس	ایک پیالی
براؤن چینی	2 کھانے کے چمچے
چائیز نمک	1/2 چائے کا چمچ
میدہ	1/2 پیالی
تل کا تیل	1/2 چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	تلفن کے لئے
سبز یوں کے اجزاء:	
فرنچ فرائز، ملی غلی سبزیاں	200 گرام
(کٹی اور ابلی ہوئی)	
کٹی ہوئی کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
مکھن	3 کھانے کے چمچے

ترکیب:

مچھلی کے چوکور ٹکڑے کاٹ کر ان پر پسا ہوا لہسن، میدہ اور نمک ملا کر چند منٹ تک رکھیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں اور مچھلی کے ٹکڑے سنہری تل کر نکال لیں۔ کڑا ہی میں تل کا تیل گرم کریں اس میں پیاز، لہسن، چلی گارلک ساس، چائیز نمک، براؤن چینی اور نمک ملا کر چند منٹ تک پکائیں اس میں مچھلی ملا کر چولہا بند کر دیں۔ ایک علیحدہ فرائننگ پین میں مکھن گرم کریں اس میں سبزیاں، کالی مرچ اور نمک چند منٹ تک پکا کر نکال لیں۔ سیزلنگ پلیٹر کو گرم کریں اس کے ایک طرف مچھلی دوسری طرف سبزیاں اور فرائز رکھ کر پیش کریں۔

MASALA 31 KITCHEN



Achari (pickled) Macaroni

اچاری میکرونی

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	300 grams
Macaroni (boiled)	2 cups
Onion (finely cut)	1
Garlic paste	1 tbsp
Ginger paste	1 tbsp
Yogurt (whipped)	1 1/2 cups
Green chillies (finely cut)	4
Achari masala (packaged)	1 tbsp
Water	1/2 cup
Salt	1 tbsp
Oil	8 tbsp

اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں	300 گرام
(بغیر ہڈی)	
میکرونی (اُبلی ہوئی)	2 پیالی
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
پسا ہوا لہسن	ایک کھانے کا چمچ
پسا ہوا ادراک	ایک کھانے کا چمچ
دہی (پھینٹی ہوئی)	1 1/2 پیالی
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	4 عدد
اچاری مصالحہ (پیکٹ والا)	ایک کھانے کا چمچ
پانی	1/2 پیالی
نمک	ایک کھانے کا چمچ
تیل	8 کھانے کے چمچے

ترکیب:

فرائنگ پین میں تیل گرم کر کے پیاز، لہسن اور ادراک ڈال کر بھونیں۔ اس میں مرغی، اچاری مصالحہ اور پانی ڈال کر مرغی گلنے تک پکائیں۔ اس میں دہی، ہری مرچ اور نمک ملا کر تیز آگ پر بھونیں، پھر میکرونی ملا کر ڈش میں نکال لیں۔

Method:

- Heat oil in a frying pan; fry onion, ginger and garlic.
- Add chicken, achari masala and water; cook till chicken is tender.
- Add yogurt, green chillies and salt; fry on high flame; add macaroni; dish out and serve.



Thai-Style Red Kebabs

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	1/2 kg
Capsicum (cubed)	1
Onion (cubed)	1
Savoury sriracha sauce	2 tbsp
Sweet chilli sauce	2 tbsp
Soya sauce	2 tbsp
Hoisin sauce	1 tbsp
Coconut milk	2 tbsp
Oil	for frying

Method:

- Marinate chicken with sriracha sauce, soya sauce, hoisin sauce, sweet chilli sauce and coconut milk; set aside for 1/2 hour.
- Pierce one onion cube, a piece of chicken, capsicum cube and another piece of chicken on a wooden skewer; repeat process.
- Make more skewers in the same way.
- Heat little oil in a frying pan; fry skewers from all sides; serve hot.

تھائی طرز کے لال کباب

اجزاء:

سوٹ چلی ساس	2 کھانے کے چمچے
سویا ساس	2 کھانے کے چمچے
ہوئزن ساس	ایک کھانے کا چمچ
ناریل کا دودھ	2 کھانے کے چمچے
تیل	تلف کے لئے
مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی)	1/2 کلو
شملہ مرچ (چوکو کٹی ہوئی)	ایک عدد
پیاز (چوکو کٹی ہوئی)	ایک عدد
ساوری سری راجا ساس	2 کھانے کے چمچے

ترکیب:

مرغی کی بوٹیوں پر ساوری سری راجا ساس، سویا ساس، ہوئزن ساس، سوٹ چلی ساس اور ناریل کا دودھ ملا کر 1/2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ لکڑی کی سیخ پر ایک پیاز کا ٹکڑا، ایک مرغی کی بوٹی، ایک شملہ مرچ اور ایک مرغی کی بوٹی لگا کر اس عمل کو دہرائیں۔ اسی انداز میں باقی بوٹیوں کی بھی سیخیں تیار کر لیں۔ فرائننگ پین میں تھوڑا سا تیل گرم کریں۔ سیخیں اس پر الٹ پلٹ کر کے پکائیں اور گرم گرم پیش کریں۔



Soya Lentil

Ingredients:

Yellow lentils (soaked)	250 grams
Soya (chopped)	1 cup
Red chilli powder	1 tsp
Garlic paste	1 tsp
Turmeric powder	1/2 tsp
Cumin seeds	1/2 tsp
Onion (finely cut)	1/2 cup
Dried, round red chillies	6
Tomatoes (finely cut)	2
Green chillies (finely cut)	2
Salt	1 tsp
Oil	1/4 cup
Green chillies, tomato, lemon	for garnishing

Method:

- Boil lentils in a pot.
- Add red chillies, garlic, turmeric, cumin and salt; cook till dry.
- Heat oil in a wok; fry onion, red chillies, tomatoes and green chillies.
- Add lentils and soya; keep on dum.
- Dish out; garnish with green chillies, tomato and lemon; serve.

سویا دال

اجزاء:

سوکھی گول لال مرچیں	6 عدد	موگ کی دال	
ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے)	2 عدد	(بھنگی ہوئی)	250 گرام
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد	سویا (چوپ کیا ہوا)	ایک پیالی
نمک	ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
تیل	1/4 پیالی	پسا ہوا لہسن	ایک چائے کا چمچ
ہری مرچیں، ٹماٹر، لیموں	سجانے کے لئے	پسی ہوئی ہلدی	1/2 چائے کا چمچ
		ثابت سفید زیرہ	1/2 چائے کا چمچ
		پیاز (باریک کٹی ہوئی)	1/2 پیالی

ترکیب:

دال کو دہی میں ڈال کر اُبالیں۔ اس میں لال مرچ، لہسن، ہلدی، زیرہ اور نمک ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کر کے پیاز، لال مرچیں، ٹماٹر اور ہری مرچیں تلیں۔ اس میں دال اور سویا ملا کر دم پر رکھ دیں۔ مزیدار دال ڈش میں نکالیں، اسے ہری مرچوں، ٹماٹر اور لیموں سے سجا کر پیش کریں۔



Mince and Fries Casserole

Ingredients:

Beef mince	1/2 kg
Potatoes (cut lengthwise)	2 cups
Onions (finely cut)	1 cup
Refined flour	2 tbsp
Tomato puree	1/2 cup
Cheddar cheese (grated)	1 cup
Red chillies (crushed)	1 tsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Mustard powder	1/2 tsp
Worcestershire sauce	2 tbsp
Salt	1 tsp
Oil	1/4 cup

Method:

- Heat oil in a pot; fry onions for 5 minutes.
- Add mince, pepper, chillies, mustard, Worcestershire sauce, tomato puree and salt; cook till dry.
- Add flour. Remove from flame.
- Brush oil on a pyrex dish; layer with mince; sprinkle cheese on top. Layer with potatoes.
- Bake in a pre-heated oven at 180° C for 20 minutes; remove.

قیمے اور فرائز کا کیسرول

اجزاء:

گائے کا قیمہ	1/2 کلو
آلو (لمبائی میں کٹے ہوئے)	2 پیالی
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک پیالی
میدہ	2 کھانے کے چمچے
ٹماٹو پیوری	1/2 پیالی
چیز (کدو کش)	ایک پیالی
نمک	ایک چائے کا چمچ
تیل	1/4 پیالی
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
کٹی ہوئی کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ
مسٹرڈ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
دوسٹر شائر ساس	2 کھانے کے چمچے

ترکیب:

دبلی میں تیل گرم کر کے پیاز 5 منٹ تک بھونیں۔ اس میں قیمہ، کالی مرچ، لال مرچ، مسٹرڈ پاؤڈر، دوسٹر شائر ساس، ٹماٹو پیوری اور نمک ڈال کر قیمے کا اپنا پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اس میں میدہ ملائیں اور چولہا بند کر دیں۔ پائریکس کی ڈش کو چکنا کریں، اس میں قیمہ بچھا دیں، اس پر پیئر چیمز کیں، اس کے اوپر آلوؤں کی تہہ بچھائیں اور پہلے سے گرم اودن میں 180°C پر 20 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔

MASALA 36 KITCHEN



Coconut Macaroons

Ingredients:

Desiccated coconut	3 cups
Egg whites	3
Sugar	1 ¼ cups
Coconut essence	½ tsp
Cornflour	2 tbsp
Pink food colour	few drops
Oil	for brushing

Method:

- Beat egg whites in a bowl with an electric beater.
- Gradually add sugar and beat.
- Add essence and food colour.
- Mix coconut with cornflour; gradually add to egg whites while beating with an electric beater.
- When all ingredients are blended well; beat with a spoon.
- Line a baking tray with aluminum foil; brush with oil.
- Drop spoonfuls of batter on the tray at intervals.
- Bake in a pre-heated oven at 120° C for 1 hour.
- Allow to cool; dish out; serve.

ناریل کے میکروز

اجزاء:

3 پیالے	پہا ہوا ناریل
3 عدد	انڈے کی سفیدیاں
1 ¼ پیالی	چینی
½ چائے کا چمچ	ناریل کا ایسنس
2 کھانے کے چمچے	کارن فلور
چند قطرے	کھانے کا گلابی رنگ
چکنا کرنے کے لئے	تیل

ترکیب:

ایک پیالے میں الیکٹرک بیٹر کی مدد سے سفیدیوں کو پیمینیں۔ اس میں تھوڑی تھوڑی کر کے چینی شامل کرتے جائیں۔ اس میں ایسنس اور کھانے کا رنگ بھی ملا دیں۔ ناریل میں کارن فلور شامل کریں اور الیکٹرک بیٹر چلاتے ہوئے اسے تھوڑا تھوڑا کر کے سفیدیوں میں شامل کر دیں۔ جب سب اجزاء اچھی طرح مل جائیں تو بیچے کی مدد سے ملائیں۔ بیلنگ ٹرے پر المونیم فوئل سیٹ کریں اسے تیل سے چکنا کریں۔ ایک بیچے کی مدد سے ناریل کا آمیزہ تھوڑے تھوڑے فاصلے پر رکھتے جائیں۔ ٹرے کو پہلے سے گرم ادون میں 120° C پر ایک گھنٹے تک بکا کر نکال لیں۔ تھوڑا ٹھنڈا ہو جائے تو اسے ڈش میں نکال کر پیش کریں۔



Balochi Dry Beef

Ingredients:

Beef	1 kg
Yogurt	¼ cup
Turmeric powder, coriander powder	1 tbsp each
Cumin powder	1 tbsp
Green cardamoms (powdered)	¼ tsp
Cinnomons	2 sticks
Black pepper (crushed)	1 tsp
Cloves	5
Garlic/ginger paste	4 tbsp
Onions (finely cut)	2
Green chillies	10
Fresh coriander, mint	½ bunch each
Spring onions	½ cup
Water	2 cups
Salt	to taste
Clarified butter	¼ cup
Onion, tomato	(finely cut) for garnishing

Method:

- Blend cumin, cardamoms, cinnomons, cloves, ginger/garlic and salt in a blender.
- Boil meat with water in a pot; add coriander, turmeric, pepper, and blended ingredients; cook till dry.
- Blend mint, spring onions, green chillies and yogurt in a blender.
- Heat clarified butter in a separate pot; fry onions golden; keep aside. Add meat to the same pot. Fry for a few minutes.
- Add fried onion and yogurt mixture; cook till dry; dish out.
- Garnish with onion and tomato; serve.

بلوچی شوکھا گوشت

اجزاء:

گائے کا گوشت	ایک کلو	پیاز (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد
دہی	¼ پیالی	ہری مرچیں	10 عدد
پسی ہوئی بلدی پیا، ہوا دھنیا	ایک ایک کھانے کا چمچ	تازہ دھنیا پودینہ	½ گڈی
پسا ہوا سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ	ہری پیاز	½ پیالی
پسی ہوئی چھوٹی الائچی	¼ چائے کا چمچ	پانی	2 پیالی
دارچینی	2 ڈنڈیاں	نمک	حسب ذائقہ
نئی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ	سکھی	¼ پیالی
لوتھیں	5 عدد	پیاز نمائز (باریک کٹے ہوئے)	سجائے کے لئے
پسا ہوا لہسن اور رک	4 کھانے کے چمچ		

ترکیب:

بلینڈر میں زیرہ، الائچی، دارچینی، لوتھیں، لہسن اور رک اور نمک یکجان کر لیں۔ دیکھی میں گوشت اور پانی ڈال کر ابالیں۔ اس میں دھنیا، بلدی، کالی مرچ اور پسا ہوا مصالحہ ملا کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ بلینڈر میں پودینہ، ہری مرچیں، ہری پیاز اور دہی یکجان کر لیں۔ ایک علیحدہ دیکھی میں گھی گرم کریں اس میں پیاز تیل کر پلیٹ میں نکال لیں۔ اس دیکھی میں گوشت ڈالیں اسے چند منٹ بھونیں اس میں تلی ہوئی پیاز اور دہی کا آمیزہ ملا کر پانی خشک ہونے تک پکا کر ڈش میں نکالیں۔ مزیدار گوشت پیاز اور نمائز سے سجائیں۔



Pot Roast with Sweet Potatoes

Ingredients:

Sweet potatoes	1/2 kg
Tamarind pulp	1 cup
Chaat masala	1 tsp
Dried raw mango	1 tsp
Green chilli	1
Fresh coriander	2 tbsp
Salt	1/4 tsp
Fresh coriander, spring anian, green chillies	for garnishing

Method:

- Boil, peel and cube sweet potatoes.
- Blend chillies and coriander in a blender.
- Mix sweet potatoes, tamarind pulp, blended masala, raw mango, chaat masala and salt in a bowl; dish out.
- Garnish with coriander, spring anian and green chillies; serve.

پوٹ روٹ شکر قندی

اجزاء:

1/2 کلو	شکر قندی
ایک پیالی	اٹی کا گودا
ایک چائے کا چمچ	چاٹ مصالحہ
ایک چائے کا چمچ	اچھور
ایک عدد	ہری مرچ
2 کھانے کے چمچے	ہر ادھنیا
1/4 چائے کا چمچ	نمک
سجانے کے لئے	ہر ادھنیا، ہری پیاز، ہری مرچیں

ترکیب:

شکر قندی کو بال کر چھیلیں اور اس کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔ بلینڈر میں ہری مرچ اور ہر ادھنیا کیجان کر لیں۔ ایک پیالے میں شکر قندی، اٹی کا گودا، پیسا ہوا مصالحہ، اچھور، چاٹ مصالحہ اور نمک ملا لیں۔ اسے ہرے دھنئے، ہری پیاز اور ہری مرچوں سے سجا کر پیش کریں۔

MASALA **40** KITCHEN



TUK TUK RICE

Ingredients:

Row rice (crushed)	1 cup
Chickpeas flour	1/2 cup
Onion (chopped)	1/4 cup
Ginger (chopped)	1 tbsp
Garlic (chopped)	1 tbsp
Green chillies (chopped)	2 tbsp
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp
Salt	1 tsp
Oil	for frying

Method:

- Mix all ingredients in a bowl.
- Add luke-warm water to make a thick batter.
- Heat oil in a wok; fry small fritters golden; dish out; serve.

چاولوں کے ٹک ٹک

اجزاء:

ایک پیالی	کچے چاول (سوئے کئے ہوئے)
1/2 پیالی	چنے کا آٹا
1/4 پیالی	پیاز (چوپ کی ہوئی)
ایک کھانے کے چمچ	ادرنک (چوپ کی ہوئی)
ایک کھانے کا چمچ	لہسن (چوپ کیا ہوا)
2 کھانے کے چمچ	ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)
2 کھانے کے چمچ	دھنیا (چوپ کیا ہوا)
ایک چائے کا چمچ	نمک
تلنے کے لئے	تیل

ترکیب:

ایک پیالے میں تمام اجزاء ملا لیں۔ اس میں نیم گرم پانی ڈال کر گاڑھا آمیزہ تیار کر لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور اس کے چھوٹے چھوٹے پکڑے سنہری تل کر نکالیں اور گرم یا گرم پیش کریں۔



Tawa Chicken Roll

Ingredients:

Chicken pieces	250 grams
Chicken liver and heart	250 grams
Tartillas (chapotiyen)	4
Garlic/ginger paste	1 tbsp
Red chilli powder	1 tsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Turmeric powder	1/4 tsp
Hot spices powder	2 tsp
Cumin seeds	1/2 tsp
Tamarind pulp	2 tsp
Dried fenugreek leaves	2 tsp
Onion (finely cut)	1
Tamato (finely cut)	1
Green chillies (finely cut)	4
Water	1 cup
Salt	ta taste
Oil	4 tbsp
Fresh coriander, lemon slices	for garnishing

Method:

- Heat oil on an iron griddle; fry garlic and ginger. Add chicken, liver and heart; fry.
- Add water; cook till tender.
- When oil separates, add chilli powder, crushed chillies, turmeric, hot spices, cumin, tamarind pulp, fenugreek, onion, tomato, salt and green chillies.
- Place same chicken in the centre of a tartilla; roll over.
- Repeat process to make more rolls; dish out.
- Garnish with coriander and lemon; serve.

توا چکن رول

اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں	250 گرام
مرغی کی کلیجی اور دل	250 گرام
چپاتیاں	4 عدد
پسا ہوا لہسن اور مک	ایک کھانے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی ہلدی	1/4 چائے کا چمچ
پسا ہوا گرم مصالحہ	2 چائے کے چمچے
ثابت سفید زیرہ	1/2 چائے کا چمچ
املی کا گودا	2 چائے کے چمچے
قصوری میتھی	2 چائے کے چمچے
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
ٹماٹر (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	4 عدد
پانی	ایک پیالی
نمک	حسب ذائقہ
تیل	4 کھانے کے چمچے
ہر ادھنیہ لیموں کے قتلے	سجانے کے لئے

ترکیب:

توے پر تیل گرم کر کے لہسن اور مک بھونیں۔ اس میں مرغی، کلیجی اور دل چند منٹ مزید بھونیں، پھر پانی ملا کر مرغی کی بوٹیاں گلے تک پکائیں۔ تیل علیحدہ ہو جائے تو کٹی اور پسی ہوئی لال مرچ، ہلدی، گرم مصالحہ، سفید زیرہ، املی کا گودا، میتھی، پیاز، ٹماٹر، ہری مرچیں اور نمک ملائیں۔ ایک روٹی کے درمیان میں تھوڑا سا مرغی کا آمیزہ رکھیں۔ اسے لپیٹ لیں۔ اس عمل کو دہراتے ہوئے باقی روٹز بھی تیار کر لیں۔ مزید ادھر روٹز ہر دھننے اور لیموں کے قتلوں سے سجا کر پیش کریں۔

MASALA 42 KITCHEN



Oriental Beef Kebab

Ingredients:

Beef mince	¼ kg
Lamb mince	¼ kg
Onion (finely cut)	½ cup
Mint (chopped)	¼ cup
Parsley (chopped)	¼ cup
Hot spices powder	1 tbsp
Black pepper (crushed)	½ tbsp
Lemon juice	1 tsp
Eggs	2
Salt	1 tsp
Oil	2 tbsp
Fresh coriander, fried onion	for sprinkling

Method:

- Mix all ingredients except oil in a chopper; with a wet palm, shape mince into long kebabs.
- Heat oil in a frying pan; carefully fry kebabs from all sides on low flame; dish out.
- Garnish with fresh coriander and fried onion; serve.

اورینٹل بیف کباب

اجزاء:

گائے کا قیمہ	¼ کلو
دبے کا قیمہ	¼ کلو
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	½ پیالی
پودینہ (چوپ کیا ہوا)	¼ پیالی
اجودہ (چوپ کیا ہوا)	¼ پیالی
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک کھانے کا چمچ
ٹکڑی ہوئی کالی مرچ ½ کھانے کا چمچ	
لیمونس کارس	ایک چائے کا چمچ
انڈے	2 عدد
نمک	ایک چائے کا چمچ
تیل	2 کھانے کے چمچے
ہر ادھیا تلی ہوئی پیاز	چھڑکنے کے لئے

ترکیب:

چوپر میں علاوہ تیل باقی تمام اجزاء یکجان کر لیں۔ ہتھیلی گیلی کر کے اس میں تھوڑا سا آمیزہ لیں اور اس کے لمبوترے کباب بنالیں۔ فراگنگ پین میں تیل گرم کریں اور کباب اس میں ترتیب سے رکھیں۔ اسے ہلکی آنچ پر الٹ پلٹ کر کے پکائیں اور ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار کباب ہر ادھیا اور پیاز چھڑک کر پیش کریں۔



کاغذ پر 1 برائے

معیار بھی لالہ

نام بھی لالہ

www.lasaniindustries.com



دھڑا

TM

ٹرید مارک نمبر 217188
کافی رائٹ نمبر 29840

وزن گولڈن ڈیج
صحت دہائی

ہر قسم کے موٹائی کی وجوہات کو کم کرنے کا کلہ موثر دوا



Chilli Chicken

Ingredients:

Chicken breasts (cut lengthwise)	1/2 kg
Tomato ketchup	1 cup
Chicken stock	1 cup
Capsicums (cut into thin strips)	2
Green chillies (cut into thin strips)	10
Cornflour (made into paste with water)	1 tsp
Garlic (chopped)	1 tbsp
White vinegar	1 tbsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Soya sauce	2 tbsp
Salt	1/2 tsp
Sesame oil	1 tbsp
Oil	2 tbsp

Method:

- Marinate chicken with sesame oil and salt; leave overnight.
- Heat oil in a wok; fry garlic; add chicken and fry till colour changes; add stock.
- Bring to boil; add pepper.
- Gradually add cornflour while stirring; add remaining ingredients and cook for a few minutes; dish out.

مرچوں والی مرغی

اجزاء:

کارن فلور	مرغی کے سینے
ایک چائے کا چمچہ (پانی میں گھلا ہوا)	(لمبائی میں کٹے ہوئے) 1/2 کلو
لہسن (چوپ کیا ہوا) ایک کھانے کا چمچہ	ایک پیالی نمائو کچپ
ایک کھانے کا چمچہ سفید سرکہ	ایک پیالی مرغی کی بخنی
1/2 چائے کا چمچہ کٹی ہوئی کالی مرچ	شملہ مرچیں
2 کھانے کے چمچے سویا ساس	(لمبائی میں باریک کٹی ہوئی) 2 عدد
1/2 چائے کا چمچہ نمک	ہری مرچیں (لمبائی میں)
ایک کھانے کا چمچہ تیل کا تیل	باریک کٹی ہوئی) 10 عدد
2 کھانے کے چمچے تیل	

ترکیب:

مرغی پر تیل کا تیل اور نمک ملا کر رات بھر کے لئے رکھیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کر کے لہسن بھونیں۔ اس میں مرغی ملا کر رنگ تبدیل ہونے تک پکائیں پھر بخنی ڈالیں۔ اُبال آجائے تو کالی مرچ شامل کر دیں۔ اس میں آہستہ آہستہ کر کے چمچ چلاتے ہوئے کارن فلور ملائیں پھر باقی اجزاء ڈال کر چند منٹ تک پکائیں اور ڈش میں نکال لیں۔

MAKE it
POSSIBLE | 3G



**Best Phone,
Unbeatable Price**

honor 3C Lite

Price
Rs. 17999

fastest | Great Signal Strength | Long Battery Life

- 5 Inch HD screen display
- Dual Sim
- Quad core 1.3 GHz High Speed Processor
- Android 4.4.2 Kit Kat
- 8 Megapixel Back and 2 Megapixel Front Camera



**BUY HONOR 3C Lite &
Get FREE Internet Data for 12 Months**

*1GB/month

consumer.huawei.com.pk | facebook.com/HuaweiPakistan

Huawei Official Partner
1 Year Warranty by



کنگ رائس بران آئل (Smoke Point)

(240 - 250°C) ہے جو کہ باقی تمام آئل سے زیادہ ہے۔ اپنے Smoke Point کی وجہ سے کنگ رائس بران آئل تمام تڑپ فراہمی اور بیکنگ کیلئے نہایت موزوں ہے۔

وٹامن E سے بھرپور

قدرتی عمل تکسید کو وٹامن E کی دونوں اقسام ٹوکیوٹرول اور ٹوکوترائینول کیسٹر پیدا کرنے والے اینٹیوکسڈنٹ کے گروہ سے لڑتے ہیں۔ یہ خون میں کولیسٹرول لیول کو کم کرنے میں بھی مدد دیتے ہیں۔

مصنوعی مائع تکسید سے پاک

کنگ رائس بران آئل قدرتی مائع تکسید رکھتا ہے جس میں وٹامن E اور یزانونول اور فاسٹوسٹرول شامل ہے۔

اور یزانونول زیادتی

یہ ایک طاقتور عمل تکسید کو روکنے والا عمل ہے جو کہ کسی پھل یا سبزی سے بننے والے تیل میں نہیں ہوتا۔ پس یہ کنگ رائس بران آئل میں موجود ہے۔ جو کہ صرف اور صرف چاول سے بننے والے آئل میں ہوتا ہے۔

Non-GMO

چونکہ کنگ رائس بران آئل تھائی Non-GMO کی ایک قسم ہے۔ یہ ان لوگوں کیلئے بہترین انتخاب ہے جو GMO مصنوعات سے خوفزدہ ہیں۔

فیٹو سیٹروول سے بھرپور

یہ بدترین کولیسٹرول (LDL - C) کو کم کرنے میں مدد دیتا ہے۔ یہ بڑی آنت چھاتی بڑی غدود کے کیسٹر کے خلیوں کو بڑھنے سے روکتا ہے۔

مونو سیٹوریٹڈ فیٹی ایسڈ سے بھرپور

(LDL - C) MUFA کولیسٹرول کو کم کرنے میں اور (HDL - C) کو بڑھانے میں مدد دیتا ہے۔

موزوں ترین فیٹی ایسڈ کا مجموعہ

سبزیوں سے تیار کردہ دوسرے تیل کے مقابلے میں کنگ رائس بران آئل کو ورلڈ ہیلتھ آرگنائزیشن ترجیح دیتا ہے۔

100% کولیسٹرول فری

کنگ رائس بران آئل میں دل کے امراض بڑھانے والے اجزاء کا خطرہ نہیں ہے۔





Asian Barbecue Chicken

Ingredients:

Chicken breasts	4
Brown sugar	1 tsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Red chillies (crushed)	2 tsp
Hot spices powder	1 tsp
Cumin seeds (roasted)	2 tsp
Lemon juice	4 tbsp
Soya sauce	4 tbsp
Black pepper (crushed)	2 tsp
Raw papaya paste	1 tbsp
Salt	1 tsp
Oil	3 tbsp
Tomato, fresh coriander	for decoration

Method:

- Pound and flatten chicken breasts with a mollet.
- Place chicken breasts and all remaining ingredients except oil in a plastic bag; shake thoroughly; set aside for ½ hour.
- Place chicken breasts on a baking tray; sprinkle oil over them.
- Bake in a pre-heated oven at 200°C for ½ hour; remove.
- Smoke chicken with hot coal (optional).
- Decorate a serving dish with tomato and coriander; place chicken on the side; serve.

ایشین باربی کیو چکن

اجزاء:

مرغی کے سینے	4 عدد	سویا ساس	4 کھانے کے چمچے
براؤن شینی	ایک چائے کا چمچ	گٹی ہوئی کالی مرچ	2 چائے کے چمچے
پسا ہوا لہسن اور مک	ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا کچا پیٹا	ایک کھانے کا چمچ
گٹی ہوئی لال مرچ	2 چائے کے چمچے	نمک	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
بھٹا ہوا سفید زیرہ	2 چائے کے چمچے	ٹماٹر ہر ادھنیا	سجانے کے لئے
لیمون کا رس	4 کھانے کے چمچے		

ترکیب:

مرغی کے سینوں کو کسی بھاری چیز کی مدد سے کوٹ کر چپنا کر لیں۔ ایک پلاسٹک کی تیلی میں علاوہ تیل باقی تمام اجزاء اور مرغی کے سینے ڈال کر اچھی طرح سے ہلائیں اور ½ گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ مرغی کے سینوں کو بیلنگ ٹرے میں رکھیں اور اس کے اوپر تیل ڈال دیں۔ ڈش کو پہلے سے گرم اوون میں 200°C پر ½ گھنٹے تک پکا کر نکال لیں۔ اسے چاہیں تو کوئلے کا دھواں دے دیں۔ ڈش کو ٹماٹر اور ہری دھنئے سے سجائیں اس پر مرغی رکھ کر پیش کریں۔

MASALA 48 KITCHEN



Cheese and Potato Bhujia

Ingredients:

Cottage cheese (cubed)	250 grams
Onions (finely cut)	2
Potatoes (boiled and cubed)	1/2 kg
Tomatoes (chopped)	1/2 kg
Dried, round red chillies	8
Cumin seeds	1 tsp
Turmeric powder	1/2 tsp
Black peppercorns	1 tsp
Ginger/garlic paste	2 tsp
Curry leaves	6
Green chillies	4
Salt	1/2 tsp
Clarified butter	250 grams

Method:

- Heat clarified butter in a wok; fry cheese golden and remove; crumble and set aside.
- Brown onions in same wok.
- Add all remaining ingredients except potatoes and cheese; cook for a few minutes.
- Add potatoes and cheese; dish out.

پنیر اور آلو کی بھجیا

اجزاء:

پنیر (چوکور کٹا ہوا)	250 گرام
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد
آلو (اُبے اور چوکور کئے ہوئے)	1/2 کلو
ٹماٹر (چوب کئے ہوئے)	1/2 کلو
نوشکی گول لال مرچیں	8 عدد
ثابت سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
ہسی ہوئی ہلدی	1/2 چائے کا چمچ
ثابت کالی مرچیں	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا بسن ادرک	2 چائے کے پتے
کڑھی پتے	6 عدد
ہری مرچیں	4 عدد
نمک	1/2 چائے کا چمچ
سجھی	250 گرام

ترکیب:

کڑھی میں سجھی گرم کریں اس میں پنیر سنہری تل کر نکالیں اور چورہ کر کے رکھ لیں۔ اسی کڑھی میں پیاز بادی کریں پھر علاوہ آلو اور پنیر باقی تمام اجزاء ڈال کر تھوڑی دیر تک پکائیں۔ اس میں آلو اور پنیر ملا کر دس میں نکال لیں۔



Macaroni Supreme

Ingredients:

Chicken mince	1/2 kg
Macaroni (boiled)	3 cups
Onions (finely cut)	2
Tomatoes (finely cut)	2
Capsicums (finely cut)	1 cup
Carrots (finely cut)	1 cup
Tomato ketchup	1/2 cup
Ginger/garlic (chopped)	2 tsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Hot spices powder	1 tsp
Worcestershire sauce	4 tbsp
Green chillies (chopped)	1 tbsp
Milk (fresh)	1 cup
Salt	1 tsp
Butter	50 grams
Oil	3 tbsp
Lettuce leaves, tomato	for garnishing

Method:

- Cook mince with ginger/garlic and salt till tender and dry; remove from flame.
- Heat oil in a wok; fry onions golden.
- Add mince; fry on high flame.
- Add all remaining ingredients except macaroni and cook for a few minutes; add macaroni; keep on dum.
- Garnish with lettuce and tomato; serve.

میکرونی سپریم

اجزاء:

پٹا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ	مرغی کا قیرہ	1/2 کلو
دوسٹر شائرساں	4 کھانے کے چمچے	میکرونی (اُبلے ہوئی)	3 پیالی
ہری مرچیں		پیاز (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد
(چوپ کی ہوئی) ایک کھانے کا چمچ		ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے)	2 عدد
تازہ دودھ	ایک پیالی	شملہ مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	ایک پیالی
نمک	ایک چائے کا چمچ	گاجر (باریک کٹی ہوئی)	ایک پیالی
کھن	50 گرام	ٹماٹو کچپ	1/2 پیالی
تیل	3 کھانے کے چمچے	لہسن اور رک (چوپ کیا ہوا)	2 چائے کے چمچے
سلاد پتے، ٹماٹر	سجانے کے لئے	کٹی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

دبئی میں قیرہ لہسن اور رک پانی اور نمک ڈالیں، پھر قیرہ گلنے اور پانی خشک ہونے تک پکا کر چولہا بند کر دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کر کے پیاز سنہری کریں۔ اس میں قیرہ ڈال کر تیز آگ پر بھون لیں۔ اس میں علاوہ میکرونی باقی اجزاء ڈال کر چند منٹ تک پکائیں، پھر میکرونی ملا کر دم پر رکھ دیں۔ مزیدار میکرونی ٹماٹر اور سلاد پتے سے سجا کر پیش کریں۔

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں؟

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسج کمانے کے لئے شرنگ نہیں کیا جاتا
- ✦ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✦ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



Jhat pat Fruit Pudding

Ingredients:

Milk (fresh)	1 litre
Eggs (beaten)	4
Vanilla custard powder	2 tbsp
Red jelly crystals	300 grams
Green jelly crystals	300 grams
Mixed fruits (canned)	1 cup + for garnishing
Fresh cream	300 grams
Sugar	1 cup
Vanilla essence	1 tsp

Method:

- Prepare both jellies separately and refrigerate.
- When set, cut jellies into pieces.
- Mix custard powder with water to make a paste.
- Bail milk in a pot.
- Dissolve sugar in it; gradually add eggs while stirring continuously.
- Add custard while stirring continuously; when thick, add cream, essence and fruits; dish out.
- Garnish with jelly and fruits; serve.

پھلوں کی جھٹ پٹ پڈنگ

اجزاء:

ایک لیٹر	تازہ دودھ
4 عدد	انڈے (پھینٹے ہوئے)
2 کھانے کے چمچے	وینلا کسٹرڈ پاؤڈر
300 گرام	لال جیلی (کرسٹلز)
300 گرام	ہری جیلی (کرسٹلز)
	ملے مخل پھل
ایک پیالی + سجانے کے لئے	(ڈبے والے)
300 گرام	تازہ کریم
ایک پیالی	چینی
ایک چائے کا چمچ	وینلا ایسنس

ترکیب:

لال اور ہری جیلیوں کو علیحدہ علیحدہ تیار کر کے فرج میں رکھیں۔ جم جائے تو ٹکڑے کاٹ لیں۔ کسٹرڈ کو پانی میں گھول لیں، وینچی میں دودھ اُبالیں۔ اس میں چینی حل کریں، پھر چمچ چلاتے ہوئے آہستہ آہستہ کر کے انڈے شامل کریں۔ اس میں چمچ چلاتے ہوئے کسٹرڈ ملائیں، گاڑھا ہو جائے تو کریم ایسنس اور پھل شامل کر کے ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار پڈنگ جلی اور پھلوں سے سجا کر پیش کریں۔

Enchanteur

Discover the new look of Romance!



The fragrance of French romance



Spinach and Corn Quesadillas

Tortilla Ingredients:

Refined flour (sieved)	1 ½ cups
Whole-wheat flour (sieved)	1 ½ cups
Baking powder	¼ tsp
Hot water	1 cup
Salt	¼ tsp
Oil	2 tsp

Filling ingredients:

Spinach (washed and cut)	½ bunch
Corns	½ cup
Mushrooms (finely cut)	1 cup
Garlic (chopped)	1 tsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Cottage cheese (grated)	¼ cup
Mozzarella cheese (grated)	½ cup
Salt	1 tsp
Butter	1 tsp
Olive oil	1 tbsp

Method:

- Knead tortilla ingredients into dough with hot water and set aside for 20 minutes.
- Roll out into thin discs and roast on an iron griddle from both sides.
- Heat butter and olive oil in a pot; saute mushrooms; remove.
- Add spinach and fry on high flame for 1 minute.
- Add corns, pepper, garlic, mushrooms and salt; cook for a few minutes; remove from flame.
- Spread spinach on one tortilla (disc); layer with both cheeses; cover with another tortilla and press edges.
- Roast quesadilla from both sides on an iron griddle; remove.
- Repeat process to make more quesadillas.
- Cut into pieces; serve.

پالک اور بھٹے کے کیسا ڈیاز

بھرنے کے اجزاء:	ٹورٹیلز کے اجزاء:
پالک (دھلی اور کٹی ہوئی) ½ گڈی	میدہ (چھنا ہوا) 1 ½ پیالی
بھٹے ½ پیالی	گندم کا آٹا (چھنا ہوا) 1 ½ پیالی
کھمبی (باریک کٹی ہوئی) ایک پیالی	بیکنگ پاؤڈر ¼ چائے کا چمچ
لہسن (چوپ کیا ہوا) ایک چائے کا چمچ	گرم پانی ایک پیالی
کٹی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ	نمک ¼ چائے کا چمچ
پیپر (کدو کش) ¼ پیالی	تیل 2 چائے کے چمچ
موزریلا پیپر (کدو کش) ½ پیالی	
نمک ایک چائے کا چمچ	
کھن ایک چائے کا چمچ	
ایک کھانے کا چمچ	

ترکیب:

ٹورٹیلز کے اجزاء گرم پانی سے گوندھیں اور 20 منٹ کے لئے رکھ دیں۔ آٹے کی پتلی، پتلی روٹیاں بیلئیں اور توتے پر دونوں جانب سے سینک کر اتار لیں۔ دھجکی میں کھن اور زیتون کا تیل گرم کریں اور کھمبی، لہسن، کٹی ہوئی کالی مرچ، پیپر، کدو کش اور پیپر پھیلائیں اور ایک منٹ تک بھونیں۔ اس میں بھٹے، کٹی ہوئی کالی مرچ، لہسن، کھمبی اور نمک ملائیں اور چند منٹ پکا کر چولہا بند کر دیں۔ ایک روٹی پر پالک کا آمیزہ پھیلائیں اس پر دونوں پیپر پھیلائیں اور دوسری روٹی رکھ کر کناروں سے دبا دیں۔ کیسا ڈیلاں کو توتے پر دونوں جانب سے سینک کر اتار لیں۔ اس عمل کو دہراتے ہوئے باقی کیسا ڈیاز بھی تیار کریں اور کڑے کاٹ کر پیش کریں۔



Fish Biryani

Ingredients:

Fish fillet	½ kg
Rice (bailed)	3 cups
Turmeric powder	1 tsp
Leman juice	1 tbsp
Refined flour	3 tbsp
Bay leaf	1
Cinnaman	1-inch piece
Cardamams	3
Star anise	4
Garlic paste	2 tsp
Onian (raw paste)	1 ½ tbsp
Cumin powder, red chilli powder	1 tsp each
Tamataes (finely cut)	6
Sugar	½ tsp
Water	1 cup
Salt	ta taste
Oil	2 tbsp + for frying
Lemon slices, fresh carriander	far garnishing
Raita	as accompaniment

Method:

- Marinate fish with leman juice, flour and salt; refrigerate for 1 hour.
- Heat oil in a wok; fry fish golden; remove.
- Heat 2 tablepoons oil in a pat; fry bay leaf, cinnaman, cardamams and star anise for a few minutes; add garlic, turmeric, anian, cumin and red chillies; cook for 5 minutes.
- Add tomatoes and cook till oil separates; add rice, sugar, water and salt.
- Place fish on top; keep on dum.
- Dish out; garnish with carriander and leman; serve with raita.

مچھلی کی بریانی

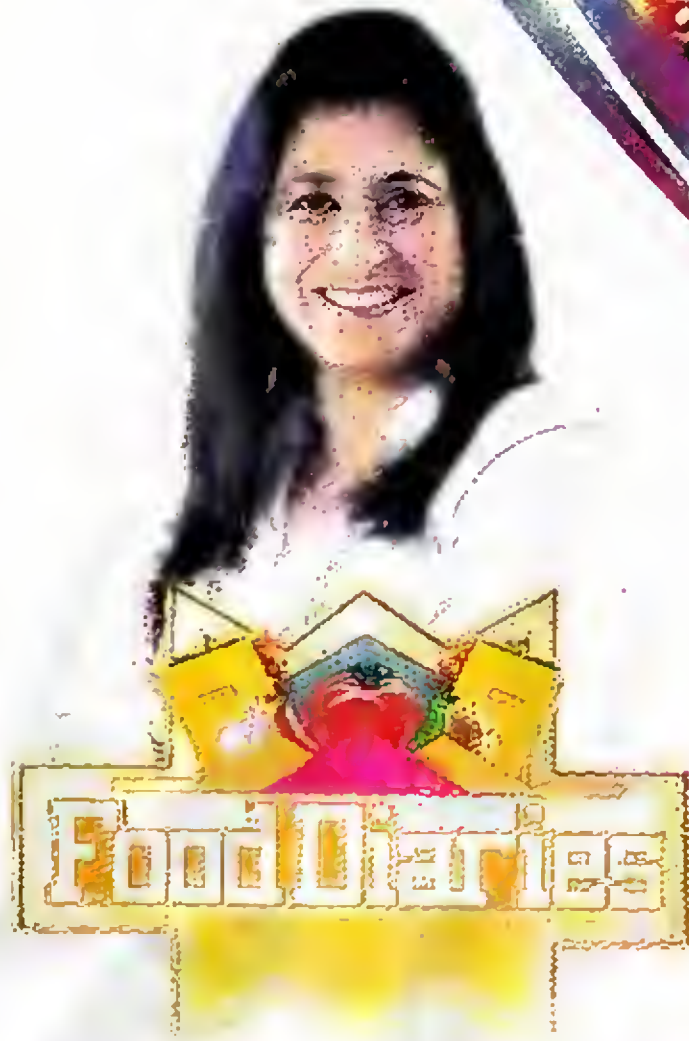
اجزاء:

مچھلی کے فیلے	½ کلو
چاول (اُبلے ہوئے)	3 پیالی
پسی ہوئی ہلدی	ایک چائے کا چمچ
لیموں کا رس	ایک کھانے کا چمچ
میدہ	3 کھانے کے چمچ
تھچ پتہ	ایک عدد
دارچینی	ایک انچ کا ٹکڑا
بڑی الائچیاں	3 عدد
بادیان کے پھول	4 عدد
پسا ہوا لہسن	2 چائے کے چمچ
پیاز (کچی پسی ہوئی)	1 ½ کھانے کے چمچ
پسا ہوا سفید زیرہ پسی ہوئی لال مرچ	ایک ایک چائے کا چمچ
ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے)	6 عدد
چینی	½ چائے کا چمچ
پانی	ایک پیالی
نمک	حسب ذائقہ
تیل	2 کھانے کے چمچ + تیلنے کے لئے
لیموں کے قتلے ہر ادھنیا	سجانے کے لئے
رائے	ہمراہ پیش کرنے کے لئے

ترکیب:

مچھلی پر لیموں کا رس، میدہ اور نمک لگا کر ایک گھنٹے کے لئے فرج میں رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور مچھلی سنہری تل کر نکال لیں۔ دہنچی میں 2 کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے تھچ پتہ، دارچینی، الائچیاں اور بادیان چند منٹ تک بھونیں، پھر لہسن، ہلدی، پیاز، زیرہ اور لال مرچ ملا کر 5 منٹ تک پکائیں۔ اس میں ٹماٹر ملا کر تیل علیحدہ ہونے تک پکائیں، پھر چاول، چینی، پانی اور نمک ملائیں۔ اس پر مچھلی سجا کر دم پر رکھ دیں۔ مزیدار بریانی ڈش میں نکالیں، اسے لیموں کے قتلوں اور ہرے دھننے سے سجائیں اور رائے کے ہمراہ پیش کریں۔

MASALA 54 KITCHEN



Honey Chicken

Ingredients:

Chicken breasts (boneless)	3
Honey	1/4 cup
Soyo souce	1/4 cup
Tomato ketchup	1/2 cup
Red chillies (crushed)	1 tbsp
Gorlic (chopped)	1 tbsp
Oil	2 tbsp
Posta (boiled)	for decoration
Spring onion (cut thickly)	for garnishing

Method:

- Mix all ingredients except oil in o bowl; refrigerate overnight.
- Heat oil in o frying pon; fry chicken till tender with the lid on. Remove.
- Decorate one side of a dish with posta and spring onion; ploc chicken on the other side.
- Pour remoining mosolo on chicken; serve.

شہد والی مرغی

اجزاء:

مرغی کے سینے (بغیر ہڈی)	3 عدد
شہد	1/4 پیالی
سویا ساس	1/4 پیالی
ٹماٹو کچپ	1/2 پیالی
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
لہسن (چوپ کیا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
تیل	2 کھانے کے چمچ
پاستا (اُبلایا ہوا) ہری پیاز (موٹی کٹی ہوئی)	سجانے کے لئے

ترکیب:

ایک پیالے میں علاوہ تیل باقی تمام اجزاء ملائیں اور ایک رات قبل فرج میں رکھ دیں۔ فرائنگنگ پین میں تیل گرم کریں اور مرغی کے سینوں کو ڈھکن ڈھا تک کر گوشت گلنے تک پکائیں اور چولہا بند کر دیں۔ ڈش کے ایک جانب پاستا اور ہری پیاز سجائیں، مرغی کے سینے دوسری جانب رکھیں، بچا ہوا مصالحہ اس کے اوپر ڈال کر پیش کریں۔



Fish Patio

Ingredients:

Fish pieces	½ kg
Onion (finely cut)	4
Tomatoes (finely cut)	4
White vinegar	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp
Turmeric powder	½ tsp
Red chillies powder	1 tbsp
Green chillies (halved)	3
Salt	1 tsp
Oil	3 tbsp

Masala Ingredients:

Dried round, red chillies	6
Cumin seeds	1 tbsp
Ginger	8
Garlic (finely cut)	2 tbsp

Methad:

- Marinate fish with salt, red chillies and turmeric powder and set aside for a little while. Blend all masala ingredients in a blender,
- Heat oil in a pan, fry onions golden. Add blended ingredients, green chillies and tomatoes; fry.
- When tomatoes are tender add fish, vinegar, green chillies, sugar and coriander.
- Fry for a few minutes; dish out and serve.

مچھلی کا پیٹو

اجزاء:

½ کلو	مچھلی کے ٹکڑے
4 عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
4 عدد	ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے)
2 کھانے کے چمچے	سفید سرکہ
2 کھانے کے چمچے	چینی
2 کھانے کے چمچے	ہر ادھیا (چوب کیا ہوا)
½ چائے کا چمچ	پسی ہوئی ہلدی
ایک کھانے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ
3 عدد	ہری مرچیں (درمیان سے کٹی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	نمک
3 کھانے کے چمچے	تیل

مصالحے کے اجزاء:

6 عدد	سُکھی گول لال مرچیں
ایک کھانے کا چمچ	ثابت سفید زیرہ
8 عدد	لہسن
2 کھانے کے چمچے	ادرک (باریک کٹی ہوئی)

ترکیب:

مچھلی پر لال مرچ، ہلدی اور نمک لگا کر تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ بلینڈر میں مصالحے کے اجزاء یکجان کر لیں۔ دیگی میں تیل گرم کر کے پیاز سنہری کریں اس میں پسا ہوا مصالحہ اور ٹماٹر ڈال کر بھونیں۔ جب ٹماٹر گل جائیں تو اس میں مچھلی، سرکہ، چینی، ہری مرچیں اور ہر ادھیا ملا لیں۔ چند منٹ بھوننے کے بعد دس میں نکالیں اور گرم گرم پیش کریں۔

MASALA 56 KITCHEN



Chocolate and Almond Cake

Topping Ingredients:

Almonds (peeled and cut thickly)	1 ¼ cups
Butter (melted)	6 tbsp
Brown sugar	¾ cup
Honey	¼ cup

Sponge Ingredients:

Refined flour (sifted)	1 ¼ cups
Cornflour	1 tbsp
Cocoa powder	½ cup
Baking soda	1 tsp
Butter (unsalted)	½ cup
Sugar	1 ½ cups
Eggs	3
Buttermilk	1 cup
Vanilla essence	1 tsp
Salt	½ tsp

Method:

- Line a springform pan with butter paper.
- Liner pan with butter, brown sugar and honey.
- Sprinkle almonds on top.
- Beat all sponge ingredients except buttermilk in a bowl with an electric beater; add buttermilk and mix thoroughly.
- Pour batter into springform pan; bake in a pre-heated oven at 180°C for 1 hour; remove.
- Open springform and invert cake with pan onto a dish; leave pan on top for a while so that the caramel is absorbed into the cake.

چاکلیٹ اور بادام کا کیک

ٹاپنگ کے اجزاء:

بادام (پیلے اور موٹے کٹے ہوئے)	1 ¼ پیالی
بکھن (پگھلا ہوا)	6 کھانے کے چمچے
براؤن چینی	¾ پیالی
شہد	¼ پیالی

اسفنج کے اجزاء:

میدہ (چھنوا ہوا)	1 ¼ پیالی
کارن فلور	ایک کھانے کا چمچ
کوکو پاؤڈر	½ پیالی
بیکنگ سوڈا	ایک چائے کا چمچ
سادہ بکھن	½ پیالی
چینی	1 ½ پیالی
انڈے	3 عدد
لسی	ایک پیالی
وینلا ایسنس	ایک چائے کا چمچ
نمک	½ چائے کا چمچ

ترکیب:

اسپرنگ فوم پیمن میں چکنا کاغذ لگا دیں۔ اس پر بکھن، براؤن چینی کی تہ لگائیں اور شہد ڈال دیں۔ اس کے اوپر بادام کی تہ لگا دیں۔ ایک پیالے میں علاوہ لسی اسفنج کے اجزاء، الیکٹرک بیٹر کی مدد سے یکجان کر لیں، پھر لسی ملا کر اچھی طرح سے ملا لیں۔ اس آمیزے کو اسپرنگ فوم پیمن میں ڈالیں اور پہلے سے گرم ادون میں 180°C پر ایک گھنٹے تک پکا کر نکال لیں۔ اسپرنگ فوم پیمن کو کھول دیں۔ مزید اریک کو پلٹ کر ڈش میں رکھیں اور اس پیمن کو چند منٹ تک اس کے اوپر ہی رہنے دیں تاکہ کیریمل کیک میں اچھی طرح سے جذب ہو جائے۔



Macaroni Salad

Ingredients:

Macaroni boiled	4 cups
Fresh cream	1/2 cup
Mayonnaise	1/4 cup
Yagurt	1/4 cup
Mixed vegetables (boiled)	2 cups
Cabbage	1 cup
Black pepper (crushed)	1 tsp
Salt	to taste
Olive oil	1/4 cup
Iceberg lettuce	for decoration
Eggs (boiled)	for garnishing

Method:

- Mix all ingredients in a bowl.
- Decorate a dish with iceberg lettuce; place salad on top; garnish with eggs; serve.

میکرونی سلاد

اجزاء:

میکرونی (اُلی ہوئی)	4 پیالی
تازہ کریم	1/2 پیالی
مایونیز	1/4 پیالی
دہی	1/4 پیالی
ٹلی ٹلی سبزیاں (اُلی ہوئی)	2 پیالی
بندگو بھی	ایک پیالی
گٹی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
زیتون کا تیل	1/4 پیالی
آکس برگ لیٹس انڈے	سجانے کے لئے
(اُبلے ہوئے)	

ترکیب:

ایک پیالے میں تمام اجزاء ملا لیں۔ ڈش کو آکس برگ لیٹس سے سجائیں اس پر پیالے کے اجزاء ڈالیں اور انڈوں سے سجادیں۔



Dynamite Prawns

Ingredients:

Prawns (jumbo)	½ kg
Egg whites	2
Refined flour	1 tbsp
Cornflour	1 tbsp
Sesame oil	1 tsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Salt	to taste
Oil	for frying

Method:

- Beat egg whites.
- Add flour, cornflour, pepper, sesame oil and salt. Mix.
- Coat prawns one by one with batter.
- Heat oil in a wok; fry prawns golden one at a time; remove on absorbent paper.

ڈائنامائٹ جھینگے

اجزاء:

½ کلو	جھینگے (بڑے والے)
2 عدد	انڈے کی سفیدیاں
ایک کھانے کا چمچ	میدہ
ایک کھانے کا چمچ	کارن فلور
ایک چائے کا چمچ	تل کا تیل
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
حسب ذائقہ	نمک
تیل کے لئے	تیل

ترکیب:

انڈے کی سفیدی پھیٹ لیں۔ اس میں میدہ، کارن فلور، کالی مرچ، تیل کا تیل اور نمک ملا لیں۔ جھینگوں کو ایک ایک کر کے اس آمیزے میں لیٹھیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور جھینگے ایک ایک کر کے اس میں شامل کر دیں۔ جھینگوں کو سنہری رنگ آنے پر جاذب کاغذ پر نکال لیں۔



Tawa Fish and Prawns

Ingredients:

Fish (square pieces)	½ kg
Prawns (jumbo)	10 pieces
Cornflour	½ cup
Corrots (cut into rounds)	1 cup
Capsicums (cubed)	1 cup
Cauliflower (cubed)	1 cup
Spring onions (finely cut)	½ cup
Garlic paste	¼ cup
Lemon juice	2 tsp
Brown sugar	1 tsp
Red chilli paste	2 tbsp
Red food colour	¼ tsp
Cumin powder	1 tsp
Salt	to taste
Oil	¼ cup
Fresh coriander (chopped)	for garnishing

Method:

- Coat fish and prawns with cornflour.
- Heat oil in a frying pan; fry fish and prawns till colour changes.
- Mix food colour, lemon juice, brown sugar, red chilli paste, cumin and salt in a bowl.
- Heat oil on an iron griddle; fry garlic and spring onions.
- Add cauliflower, capsicums, carrots, and mixed masala; cook. Add fish and prawns. Remove from flame.
- Garnish with coriander and serve.

توا مچھلی اور جھینگے

اجزاء:

2 چائے کے چمچے	لیموں کا رس	½ کلو	مچھلی (چوکور ٹکڑے)
ایک چائے کا چمچ	براؤن چینی	10 عدد	جھینگے (بڑے سائز کے)
2 کھانے کے چمچے	لال مرچ کا پیسٹ	½ پیالی	کارن فلور
¼ چائے کا چمچ	کھانے کا لال رنگ	ایک پیالی	گاجر (گول کٹی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا سفید زرد	ایک پیالی	شملہ مرچ (چوکور ٹکڑے کاٹ لیں)
حسب ذائقہ	نمک	ایک پیالی	بند گوبھی (چوکور کٹی ہوئی)
¼ پیالی	تیل	½ پیالی	ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی)
ہر ادھیا (چوپ کیا ہوا)	سجائے کے لئے	½ پیالی	پسا ہوا لہسن

ترکیب:

کارن فلور میں مچھلی کے ٹکڑے اور جھینگے لپیٹ لیں۔ فرائنگ میں تیل گرم کریں، جھینگوں اور مچھلی کو رنگ تبدیل ہونے تک تل کر نکال لیں۔ ایک پیالے میں کھانے کا رنگ، لیموں کا رس، براؤن چینی، لال مرچ کا پیسٹ، زرد اور نمک ملا لیں۔ توڑے پر تیل گرم کر کے لہسن اور ہری پیاز بھونیں۔ اس میں بند گوبھی، شملہ مرچ، گاجر اور پیالے والا مصالحہ ڈال کر پکائیں، پھر تلی ہوئی مچھلی اور جھینگے ملا لیں۔ مزیدار مچھلی برے دھن سے سجا کر پیش کریں۔



LIVELY WEEKENDS



Chicken Skewers

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	1/2 kg
Yogurt	1/2 cup
Fresh cream	1/2 cup
Red chillies (crushed)	1 tsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Green chillies paste	1 tbsp
Row papaya paste	1 tbsp
Lemon juice	2 tbsp
Salt	1 tsp
Butter	50 grams
Fresh coriander	for sprinkling

Method:

- Marinate chicken with all ingredients; set aside for 1 hour.
- Pierce chicken pieces onto wooden skewers.
- Heat butter in a frying pan; fry chicken skewers thoroughly along with marinade; dish out with masala.
- Sprinkle coriander on skewers; serve.

اسٹک بوٹی

اجزاء:

مرنی کی ہڈیاں (بغیر ہڈی)	بڑا کھو
دہن	1/2 پیالی
تازہ کریم	1/2 پیالی
کنی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
کنی ہوئی کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی ہرنی مرچیں	ایک کھانے کا چمچ
پسا ہوا کچا پیٹا	ایک کھانے کا چمچ
لیموں کا رس	2 کھانے کے چمچے
نمک	ایک چائے کا چمچ
کھن	50 گرام
براہنیا	چھڑکے کے لئے

ترکیب:

مرغی کی ہڈیوں پر تمام اجزاء ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ ہڈیوں کو کھڑکی کی سیخوں پر لگا لیں۔ فرائنک چین میں کھن گرم کریں اور ہڈیوں کو مصالحے سمیت الٹ پلٹ کر کے پکائیں اور مصالحے کے ساتھ ہی دیش میں نکال لیں۔ مزیدارا سکس ہر ادھنیا چھڑک کر پیش کریں۔





Mrs Faheem

**LIVELY
WEEKENDS**

Tangy Coconut Potatoes

Ingredients:

Potatoes (small)	1 kg
Desiccated coconut	½ cup
Tamarind pulp	1 cup
Curry leaves	3
Cumin seeds	1 tsp
Red chilli powder	2 tsp
Salt	to taste
Oil	½ cup

Method:

- Boil and peel potatoes.
- Heat oil in a pot; fry curry leaves and cumin; add tamarind pulp, red chillies and salt; cook for a few minutes.
- Add potatoes; cook for a while.
- Add coconut; dish out.

ناریل والے کھٹے آلو

اجزاء:

آلو (چھوٹے سائز کے)	ایک کلو
پسٹا ہوا ناریل	½ پیالی
املی کا گودا	ایک پیالی
کرھی پتے	3 عدد
ثابت سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	2 چائے کے چمچے
نمک	حسب ذائقہ
تیل	½ پیالی

ترکیب:

آلوؤں کو ابال کر ثابت ہی چھیل لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کر کے کرھی پتے اور زیرہ بھونیں پھر املی کا گودا لال مرچ اور نمک ڈال کر چند منٹ تک پکائیں۔ اس میں آلو شامل کریں اور تھوڑی دیر تک پکائیں۔ اس میں ناریل ملا کر ڈش میں نکال لیں۔



LIVELY WEEKENDS

Iqra



Pan Seared Taliatta Steak

Chicken Ingredients:

Beef undercut	1 kg piece
Red chillies (crushed)	½ tsp
Oregano	1 tsp
White vinegar	2 tsp
French beans	6
Salt	½ tsp
Olive oil	2 tbsp + for brushing

Potato Ingredients:

Patatoes (balled and cut thickly)	4
Black pepper (crushed)	1 tsp
Garlic (unpeeled)	4 cloves
Salt	to taste
Olive oil	2 tbsp

Method:

- Mix olive oil, red chillies, oregano, vinegar and salt in a bowl.
- Heat a grill pan and brush oil on it; brush oil mix on the undercut; grill both sides for 5 minutes each on a grill pan; remove meat.
- After 2 minutes cut undercut into 1-inch thick pieces; dish out.
- Grill left over oil mix and french beans on grill pan for one minute; pour over undercut.
- Place potatoes on an oven dish; sprinkle olive oil, black pepper and garlic on top.
- Bake in a preheated oven at 180° C for 10 minutes; dish out.
- Place potatoes with undercut; serve.

پین سیر ڈیلیٹا اسٹیک

اجزاء:

ایک کلو کاٹڈ	گائے کا انڈر کٹ
½ چائے کا چمچ	کٹی ہوئی لال مرچ
ایک چائے کا چمچ	اوریگانو
2 چائے کا چمچ	سفید سرکہ
6 عدد	فرنج بینز
½ چائے کا چمچ	نمک
2 کھانے کے چمچے + چکنا کرنے کے لئے	زیتون کا تیل

آلوؤں کے اجزاء:

4 عدد	آلو (آبلے اور مونے کئے ہوئے)
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
4 جوے	لہسن (بغیر چھلے)
حسب ذائقہ	نمک
2 کھانے کے چمچے	زیتون کا تیل

ترکیب:

ایک پیالے میں زیتون کا تیل، لال مرچ، اوریگانو، سرکہ اور نمک ملا لیں۔ گرل پین گرم کر کے چکنا کر لیں، انڈر کٹ پر برش کی مدد سے تیل کا آمیزہ لگا کر اسے گرل پین پر دونوں جانب سے 5-5 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔ 2 منٹ کے بعد گوشت کے ایک انچ موٹے ٹکڑے کاٹ کر ڈش میں رکھیں۔ بچے ہوئے آمیزے اور فرنج بینز کو ایک منٹ گرل پین پر پکا کر انڈر کٹ پر ڈال دیں۔ اودن کی ڈش پر آ لور کھیں، اس پر زیتون کا تیل، کالی مرچ، لہسن کے جوے اور نمک ڈالیں۔ ڈش کو پہلے سے گرم اودن میں 180°C پر 10 منٹ پکا کر نکالیں۔ آلوؤں کو اسٹیک والی ڈش میں ڈالیں اور گرم پشیں کریں۔



روحانی مسیحا

معروف روحانی اسکالر ایس۔ این۔ قادری
ستاروں کی گردش ہو یا حاسدوں کی بندش
آپ کے مسائل کا قرآنی، اسلامی اور روحانی حل پیش کرتے ہیں

شاہید (رہیم یار خان)

اکل امیں نے آپ سے پسند کی شادی کیلئے لوح نکاح منگوا کر وظیفہ پڑھا تھا ذات مختلف ہوئے کیوجہ سے ہم دونوں کے گھر والے راضی نہیں ہوتے تھے آپکا وظیفہ پڑھا تو ہمارے گھر والے راضی ہو گئے اور آپکی دعا سے ہماری شادی ہو گئی ہے لوح نکاح کا اب کیا کر دوں۔

جواب: جیتی رہو! بیٹی و نفل شکرانے کے ادا کر دوں۔
لوح کو اب ٹھنڈا کرادو۔

نویہ بیگم (اسلام آباد)

قادری صاحب امیں نے ایک سال قبل آپ سے لوح نجات حاصل کی تھی کیونکہ ایک بدکردار عورت نے تعویذات کے زور پر میرے شوہر کو اپنے عشق میں جکڑا ہوا تھا اور میرے شوہر کو اس عورت کے علاوہ کچھ نظر نہیں آتا تھا اس عورت سے جان چھڑانے کیلئے آپ نے لوح نجات بھیجی تھی الحمد للہ لوح نجات کا وظیفہ پڑھنے سے مجھے او میرے شوہر کو اس عورت سے نجات حاصل ہو گئی ہے میں بہت زیادہ خوش ہوں اور ہر وقت آپکو دعا کہیں دیتی ہوں اللہ تعالیٰ آپکو لمبی عمر عطا فرمائے۔

جواب: اللہ خوش رکھے اللہ پاک میاں بیوی کی محبت کو قائم رکھے۔ محبتوں میں اضافہ فرمائے۔ (آمین)

ارباب شیخ (پشاور)

قادری صاحب ایہ خط میں صرف آپکا شکریہ ادا کرنے کیلئے لکھ رہا ہوں میں نے مقبر کے مہینے میں آپ سے لوح مشتری حاصل کی تھی میرا کاروبار نقصان میں جا رہا تھا اور میں قرضوں میں جکڑا ہوا تھا جب سے آپکی بھائی ہوئی لوح مشتری میرے پاس آئی ہے میرا کاروبار چمک اٹھا ہے قرضوں کا بوجھ بھی تقریباً اتر گیا ہے لوح مشتری نے اتنی تیزی سے اثر دکھایا ہے کہ میں حیران ہوں۔

اللہ تعالیٰ آپکو صحت و تندرستی عطا فرمائے اور آپکے علم میں اضافہ فرمائے۔

جواب: اللہ خوش رکھے! میں پچھلے شمارے میں بھی لوح مشتری کے بارے میں آگاہی دے چکا ہوں کہ یہ دولت کے حصول کیلئے ہی تیار کی جاتی ہے اور اگر لوح مشتری کسی کے پاس ہے تو اللہ پاک اس پر اپنی رحمتوں کی بارش کس طرح برساتا ہے اسکا اثر آپ دیکھ رہے ہیں میری دعا ہے کہ اللہ پاک آپکے کاروبار اور رزق میں مزید اضافہ فرمائے۔ (آمین)

سارہ (لاہور)

قادری صاحب امیری چھوٹی بیٹی کے رشتے کا مسئلہ تھا خوبصورت اور تعلیم یافتہ ہونے کے باوجود رشتے طے ہوتا ہی نہیں تھا رشتے آتے تو تھے مگر بات بنتی نہیں تھی آپ سے اپنی پریشانی بیان کی تو آپ نے لوح نکاح بھجوائی تھی میں نے لوح نکاح کا وظیفہ مکمل کر لیا ہے اور بیٹی کا رشتہ بھی طے ہو گیا ہے۔ مزید راہنمائی فرمادیں کہ لوح نکاح کا اب کیا کرنا ہے۔

جواب: اللہ خوش رکھے! بہن لوح نکاح کے وظیفہ کو نکاح ہونے تک ابھی جاری رکھنا ہے صرف ایک شیخ روزانہ پڑھا لیا کرو۔ انشاء اللہ مزید آسانیاں پیدا ہوں گی۔

دروہ (راولپنڈی)

جواب: اکل امیں نے پسند کی شادی کیلئے آپ سے لوح نکاح منگوائی تھی ہم چار سال سے ایک دوسرے کو پسند کرتے تھے مگر اسکے والد ہماری شادی پر رضامند نہیں ہوتے تھے کیونکہ ان کا معیار زندگی ہم سے زیادہ بلند تھا ہم نے بہت سے بیروں فقیروں سے کام کر دیا ہے سب نے لئے مگر کام کسی نے نہیں کر کے دیا آپ سے رجوع کیا

تو آپ نے لوح نکاح اور وظیفہ پڑھنے کو دیا تھا آپکا وظیفہ پڑھنے سے اسکے والد رضامند ہو گئے اور ایک ہفتہ قبل ہماری شادی بھی ہو گئی ہے۔ مزید راہنمائی فرمادیں کہ لوح نکاح کا اب کیا کرنا ہے۔

جواب: جیتی رہو! بیٹی و نفل شکرانے کے ادا کرنے کے بعد لوح نکاح کو ٹھنڈا کرادو۔

عائشہ (کراچی)

قادری صاحب! میرے شوہر کا رویہ میرے ساتھ بہت خراب تھا ہر وقت مجھ سے لڑتے رہتے تھے خواہ مخواہ کی پابندیاں اور بلاوجہ کا شک کرتے تھے شوہر کا رویہ میرے ساتھ اچھا ہو جائے اسکے لئے آپ نے مجھے لوح قدوس دی تھی وظیفہ مکمل ہو گیا ہے اور شوہر کا سلوک بھی میرے ساتھ بہت اچھا ہو گیا ہے اب اگر کچھ اور بھی کرتا ہے تو راہنمائی فرمادیں۔

جواب: جیتی رہو! بیٹی لوح قدوس کے وظیفے کی صرف ایک شیخ یعنی 100 مرتبہ روزانہ کو اپنا معمول بنا لو اور پانی پر دم کر کے پلا بھی دیا کرو انشاء اللہ مزید بہتری آجائے گی۔

مکلفہ (سیالکوٹ)

قادری صاحب! میں نے اپنے بڑے بھائی کیلئے لوح راہ داری کا وظیفہ آپ سے لے کر پڑھا تھا میرا بھائی باہر کے بلک جانا چاہتا تھا مگر اس کا کام بنتا ہی نہیں تھا آپ کا وظیفہ پڑھا تو اس کا کام بن گیا اور پچھلے مہینے میرا بھائی سعودی عرب چلا گیا ہے لوح راہ داری کا اب کیا کر دوں۔

جواب: جیتی رہو! بیٹی لوح راہ داری کو اب ٹھنڈا کرادو اللہ پاک آپکے بھائی کے رزق اور روزی میں برکت عطا فرمائے۔

ایس۔ این۔ قادری

رضویہ مارکیٹ، 86، فرسٹ فلور، ناظم آباد چورنگی، کراچی۔ 74600

0336-2297786

0333-2105914

0308-2543444

E-mails: qadrihelpline@yahoo.com

qadrihelpline@hotmail.com

E-mail کرتے وقت اپنے شہر کا نام لازمی لکھیں۔

رابطہ کے اوقات صبح 10 سے شام 7 بجے تک۔

Lucky Stone

مبارک پتھر



روحانی اسکالر ایس۔ این۔ قادری آپ کے کام اور نام کے مطابق آپ کے موافق پتھروں (گیٹوں) پر آیات مقدسہ کی پڑھائی کر کے دیتے ہیں۔ اپنے نام اور کام کے مطابق اپنا مبارک پتھر حاصل کریں، انگوٹھی بنوا کر پہنیں، انشاء اللہ آپ کے گمراہ کام سنوڑتے چلے جائیں گے، دل و دماغ پر خوشگوار اثرات مرتب ہوں گے، محبت و تندرستی حاصل ہوگی، لوگوں کے دلوں میں آپ کے لئے نرم گوشہ پیدا ہوگا اور آپ کی عزت و وقار میں اضافہ ہوگا۔



LIVELY WEEKENDS

Iqra

Churros

Ingredients:

Whole-wheat flour	3 cups
Castor sugar	¼ cup
Cinnamon powder	2 tsp
Baking powder	1 tsp
Boiled water	1 cup
Olive oil	1 tbsp
Oil	for frying
Chocolate sauce	for topping

Method:

- Mix sugar and cinnamon.
- Mix flour, baking powder, olive oil and water; set aside for 10 minutes.
- Fill into a piping bag; place a star-shaped nozzle at its tip.
- Heat oil in a frying pan; pipe long churros into the pan; fry golden; remove onto absorbent paper.
- Coat churros with sugar mix; dish out.
- Pour chocolate sauce over churros; serve.

چوروس

اجزاء:

3 پیالی	آٹا
¼ پیالی	باریک پس ہوئی چینی
2 چائے کے چمچے	پس ہوئی دار چینی
ایک چائے کا چمچ	بیکنگ پاؤڈر
ایک پیالی	ابلا ہوا پانی
ایک کھانے کا چمچ	زیتون کا تیل
تلنے کے لئے	تیل
اوپر سے ڈالنے کے لئے	چاکلیٹ ساس

ترکیب:

چینی میں دار چینی ملا لیں۔ آٹے میں بیکنگ پاؤڈر زیتون کا تیل اور پانی ملا کر گاڑھا آمیزہ گھولیں اور 10 منٹ کے لئے رکھ دیں۔ اس آمیزے کو پائپنگ بیگ میں بھر لیں اور اس پر ستارے کی شکل کا نوزل لگا دیں۔ فرائنگ بین میں تیل گرم کریں اور آمیزے سے لمبی لمبی شکل کے چوروس فرائنگ بین میں ڈالیں اور سنہری تل کر جاؤب کاغذ پر نکال لیں۔ گرم گرم چوروس کو چینی میں لپیٹ کر ڈش میں رکھیں۔ اس کے اوپر چاکلیٹ ساس ڈال کر پیش کریں۔



کیلے کے چپس بنائیں

اس اہم قدرتی غذا سے چپس بنا کر بچوں کو کھلائیں اور بازار کے غیر معیاری چپس سے جان چھڑائیں

کیلے کے چپس (Pathekaan)

اجزاء:

کچے کیلے ایک درجن، پسلی ہوئی ہلدی 2 چائے کے چمچے، پسلی ہوئی لال مرچ 2 کھانے کے چمچے، پیسا ہوا سفید زیرہ 2 کھانے کے چمچے، چائینر نمک ایک چائے کا چمچ، پسلی ہوئی سونف 2 چائے کے چمچے، پیسا ہوا دھنیا 2 کھانے کے چمچے، اہلی ہوئی چنے کی دال 125 گرام، اہلی کا گودا ایک پیالی، نمائو کچپ ایک پیالی، تیل تیلنے کے لئے اور نمک حسب ذائقہ۔

ترکیب:

ایک پیالے میں ہلدی، لال مرچ، زیرہ، سونف، دھنیا، چائینر نمک اور نمک ملا لیں۔ کیلیوں کو چھینا کر ہار یک قتلے کاٹ لیں۔ قتلوں کو مٹھائے والے پیالے میں ملا کر 10 منٹ کے لئے فرج میں رکھ دیں۔ اہلی ہوئی دال کے دانوں کو کیلے کے قتلوں کے درمیان میں انگلی کی مدد سے دبا دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں۔ اس میں ایک ایک کر کے کیلے کے قتلے شامل کریں۔ اور سنہری تل کر جاذب کاغذ پر نکال لیں۔ ایک پیالے میں کچپ اور اہلی کا گودا ملا لیں۔ اسے چپس کے ہمراہ پیش کریں۔

کیلے ایک بہت ہی بہترین اور طاقت سے بھرپور پھل ہیں۔ بہت سے لوگ اسے جسمانی ساخت کو خوبصورت بنانے کے لئے کھاتے ہیں۔ کیلے ہڈیوں کو مضبوط بناتے ہیں جب کہ طبی ماہرین جسمانی طور پر کمزور افراد کو بھی کیلے کھانے کی تجویز دیتے ہیں۔ کیلے جسم میں خون پیدا کرتے ہیں۔ نرم ہونے کی وجہ سے لوگ بیماری کی صورت میں اسے کھاتے ہیں جب کہ پیٹ کی خرابی میں بھی اس کا استعمال بہتر سمجھا جاتا ہے۔

کیلا ایسا پھل ہے جو پورا سال پایا جاتا ہے۔ کیلے کا درخت اتنا نرم ہوتا ہے کہ اسے تیز ہواؤں کے جھکڑ بھی نقصان پہنچا جاتے ہیں۔ کیلے کے درخت میں صرف ایک ہی مرتبہ پھل لگتا ہے اس لئے پھل کے ساتھ درخت بھی کاٹ دیا جاتا ہے تاہم اس کے ایک درخت سے بہت سے دوسرے درخت از خود اگ جاتے ہیں۔

کیلے عام طور پر پکے ہوئے پھل کی صورت میں کھائے جاتے ہیں تاہم کچے کیلے کی سبزی بھی بنائی جاتی ہے لیکن آج ہم آپ کو کیلے کے چپس بنانے کی ترکیب بتا رہے ہیں جو نہایت ذائقے دار ہوتے ہیں۔

یہ ایک بہت ہی آسان ترکیب ہے جسے سہولت سے گھر میں بنایا جاسکتا ہے۔ بچے اسے بہت شوق سے کھاتے ہیں اسے ضرور بنائیں اور بازار میں دستیاب نقصان دہ چپس سے جان چھڑائیں۔

MASALA 75 INFORMATION

شہر شہر کی خبریں

ملک بھر میں ہونے والی نمایاں تقریبات کی خبروں اور تصاویر پر مبنی سلسلہ



پاکستان ویمنز فاؤنڈیشن کی جانب سے تقریب کا اہتمام

پاکستان ویمنز فاؤنڈیشن برائے امن کی جانب سے بیچ لگژری ہوٹل میں شہر کی معروف جامعات کے درمیان ”پاکستان جو ہم حاصل کرنا چاہتے ہیں“ کے عنوان سے فن خطابت کے مقابلے کا اہتمام کیا گیا۔ مقابلے کے ججوں کے فرائض شہناز رمزی، عباس حسین اور دیگر نے انجام دیے۔ مقابلے میں کئی ہونہار طلباء اور عائدین شہر کی بڑی تعداد موجود تھی۔ تقریب سے نرگس رحمن، پیرزادہ قاسم، ڈاکٹر حاذق الخیری، ہما ہاشواری اور عباس حسین نے اظہار خیال کیا۔ اس موقع پر چائے کا خاص اہتمام کیا گیا تھا۔



برٹش کونسل کی جانب سے تقریب کا انعقاد

برٹش کونسل کراچی کی جانب سے پرل کانٹینیٹل ہوٹل میں ”پاکستان کی تخلیقی اور ثقافتی مراکز“ کے عنوان سے ایک تقریب کا اہتمام کیا گیا جس کی صدارت برٹش کونسل پاکستان کے ڈائریکٹر پیٹریاٹن نے کی۔ تقریب میں پروفیسر کلون ٹاکر، سرمد کھوسٹ، غنیر رانا، علی مستصیر، طارق رگوان والا، جون پار اور دیگر کئی معززین نے خطاب کیا جب کہ تقریب میں عائدین شہر کی بڑی تعداد موجود تھی جن کی تواضع ظہرانے سے کی گئی۔

ترکی کے قونصل خانے کی جانب سے تقریب

ترکی کے قونصل جنرل مرآت مصطفیٰ اونارٹ کی جانب سے انڈس ویلی اسکول آف آرٹ اینڈ آرکیٹیکچر میں ایک خصوصی گفتگو کا اہتمام کیا گیا۔ ترکی سے خصوصی طور پر اس تقریب میں شرکت کے لئے آئے ہوئے آرکیٹیکٹ آلیوریہ دیکی نے اس موقع پر حاضرین کو عثمانی دور کی ثقافتی کڑھائی اور ثقافت کی تفصیلات سے آگاہ کیا۔ اس موقع پر انہوں نے حاضرین کو ترکی سے اپنے ہمراہ لائے ہوئے کڑھائی کے نمونے اور تصاویر بھی دکھائیں۔ تقریب میں پاکستان کے کئی معروف کاروباری شخصیات کے علاوہ مختلف قونصل جنرلوں اور سماجی شخصیات نے بھی شرکت کی۔ شرکاء کے لئے پُر تکلف چائے کا اہتمام تھا۔



انٹیل کی جانب سے کوکنگ شو کا اہتمام

انٹیل پاکستان نے معروف شیف محبوب کے ہمراہ ایک کوکنگ شو کا اہتمام کیا جس کا مقصد انٹیل پروسسیر کے حامل ٹیبلٹس کی کارکردگی کا مظاہرہ تھا۔ پریل کانٹینیٹل ہوٹل کے نوڈل ہاؤس منعقدہ اس تقریب کے دوران شیف محبوب نے اعلیٰ یکوانوں کی تیاری کے لئے اجزاء کی اہمیت پر روشنی ڈالتے ہوئے حاضرین کو چیلنج کیا کہ چند معیاری اجزاء کے بعد کوئی معیاری ڈش تیار کر کے بتائیں بعد ازاں انٹیل کی پبلک ریلیشنز اور مارکیٹنگ منیجر عاصمہ عزیز نے معیاری ڈشوں کی تیاری کے لئے معیاری اجزاء کی موجودگی پر بات کی۔ تقریب کے شرکاء کی تواضع پُر تکلف ظہرانے سے کی گئی۔



اسٹیک اسکپ کی برانچ کا قیام

امریکی فرنیچر سٹیک اسکپ نے بدر کمرشل اسٹریٹ ڈیفنس کراچی میں اپنی پہلی برانچ قائم کر دی۔ گزشتہ دنوں برانچ کی پروڈقار افتتاحی تقریب منعقد کی گئی جس میں صحافیوں، معززین شہر اداکاروں اور معززین شہر کی بڑی تعداد شریک ہوئی۔ اس موقع پر حاضرین کو اسٹیک اسکپ کے منفرد ڈانقوں کے برگرز اور سینڈویچز سے لطف اندوز ہونے کا موقع دیا گیا۔



کینو کے چھلکوں سے حسن میں لایے نکھار

کینو کے پسے ہوئے چھلکوں کو گھر میں محفوظ کرنا نہایت آسان ہے

سردی کے موسم میں ہر خفیہ اور دکان پر نارجی رنگ کے اشتہار انگیز کینوز کھے نظر آتے ہیں۔ کینو کے پھل کا استعمال تو صحت کے لئے انتہائی اہمیت کے حامل ہے ہی لیکن دلچسپ امر یہ ہے کہ کینو کے چھلکے بھی میٹادی اہمیت کے حامل ہیں۔ کینو کے پسے ہوئے چھلکوں کو گھر میں محفوظ کرنا نہایت آسان ہے۔ کینو کے چھلکوں کو دھوپ میں نہ رکھا کر اسے باریک بین ہیں اور چھان کر بوتل میں بھر لیں۔ اس سفوف کو مختلف انداز میں نہایت سہولت سے سارا سال استعمال کیا جاسکتا ہے۔

کینو کے چھلکوں کے سفوف کو دہی میں ملا کر اسے چہرے پر لگا لیں اور ہلکے ہاتھوں سے رگڑتے ہوئے اتار لیں پھر 15 منٹ کے بعد چہرہ دھو لیں۔ یہ عمل چہرے کی چمکانی کم کر کے رنگت کو نکھارنے کا سبب بنتا ہے۔

چمکنی جلد اور کھلے مسام والے افراد کینو کے چھلکوں کے سفوف میں ایک انڈے کی سفیدی اور چند قطرے لیموں کا رس ملا کر چہرے پر لگا لیں۔ 15 منٹ کے بعد چہرہ دھو لیں۔ ہفتے میں ایک بار یہ ماسک لگانے سے فرق واضح ہونے لگے گا۔

چہرے کے دانوں کو ختم کرنے کے لئے کینو کے چھلکوں کے سفوف میں تھوڑا سا پانی ملا کر اسے چہرے پر لگا لیں۔ 15 منٹ کے بعد چہرہ دھو لیں۔ کینو کے چھلکوں کے سفوف میں جلد کو گہرائی تک صاف کرنے کی صلاحیت ہوتی ہے اس لئے یہ نسبتاً تیزی سے چہرہ صاف کرنا ہے۔

چہرے سے کیل ختم کرنے کے لئے 2 چائے کے چمچے کینو کے چھلکوں کے سفوف میں ایک چائے کا چمچہ دہی ملا لیں۔ اسے انگلیوں کی مدد سے چہرے پر لگا لیں۔ 20 منٹ کے بعد چہرہ نیم گرم پانی سے دھو لیں۔ اس سے نہ صرف قدرتی طور پر اور بغیر درد کے کیلیں نکل جائیں گی بلکہ چہرے کی صفائی بھی ہو جائے گی۔

کینو کے چھلکوں کے سفوف میں تھوڑا سا دودھ ملا کر چہرے پر لگا لیں۔ 20 منٹ کے بعد نیم گرم پانی سے چہرہ گیلا کریں اور ہلکے ہاتھوں سے رگڑتے ہوئے اتار لیں۔ چہرہ تروتازہ محسوس ہوگا۔

کینو کے چھلکوں کا سفوف دانتوں سے پیلے دھبے ختم کرنے کے نہیں سفید کرنے کا آسان اور سستا ذریعہ ہے۔ سفوف میں تھوڑا سا پانی ملا کر دانتوں پر پرش کریں۔

نہاتے ہوئے اگر پانی میں کینو کے چھلکے ڈال لئے جائیں تو ان کی خوشبو جسمانی تھکاوٹ دور کر کے جلد کو تازگی اور فرحت کا احساس دیتی ہے۔ ■

وہی ہے دنیا ساری

مغرب میں یہ مانا جاتا ہے کہ نمک گرا دیا جائے تو شیطانی رو حیں آپ پر سوار ہو جاتی ہیں

نیر باب

دنیا میں بڑے بڑے فلسفی گزرے ہیں جن میں بقراط، سقراط اور ارسطو وغیرہ شامل ہیں جنہوں نے بڑے بڑے نظریے پیش کئے مگر دہم کا علاج نہ ڈھونڈ سکے۔ دنیا کے سائنس دان آج بھی اپنی کوششوں میں مصروف ہیں مگر ہم انسان ہر چیز میں دہم کا نشان تلاش کر لیتے ہیں۔ کچھ کہانیاں بھی بن جاتی ہیں اور کچھ باتیں شاید بچوں کو ڈرانے یا سمجھانے کے لئے کی گئیں مگر وہ ہماری تہذیب کا حصہ بن گئیں جیسے کسی زمانے میں کہا جاتا تھا کہ نمک زمین پر نہ گراؤ ورنہ قیامت کے دن پلکوں سے اٹھانا پڑے گا۔ ہم خود بچپن میں سوچا کرتے تھے کہ زمین پر گرے ہوئے نمک کو پلکوں سے کیسے اٹھایا جائے گا، وہ تو آنکھ میں چلا جائے گا اور تکلیف کرے گا! مغرب میں یہ مانا جاتا ہے کہ نمک گرا دیا جائے تو شیطانی رو حیں آپ پر سوار ہو جاتی ہیں۔

ایسے ہی دنیا بھر میں یہ بات بھی عام طور پر بے دھڑک بول دی جاتی ہے An apple a day keeps the doctor away شاید کمزور بچوں کو روزانہ ایک سیب کھلانے کے لئے یہ بات کی گئی ہوگی تاکہ وہ ڈاکٹر کے خوف سے پھل اور غذائے سب مگر مشہور سیب ہو گیا۔

ہماری دہی دنیا ہے بہت رنگین جس میں حیرت بھی ہے اور مسکراہٹیں بھی جیسے اسپن میں نئے سال پر رات کے بارہ بجتے ہیں تو لوگ ایک دوسرے کو نئے سال کی مبارک دینے کے بجائے بارہ انگور کھاتے ہیں تاکہ سال کے بارہ مہینے اچھے گزریں اور جس مہینے کا انگور کھانا نکل آئے تو مانا جاتا ہے کہ وہ مہینہ اچھا نہیں گزرے گا۔

یونان کے لوگ بھی نظر اثر کے بہت قائل ہیں۔ ان کا ماننا ہے کہ اگر بڑی نظر سے بچنا ہے تو جیب میں لہسن ضرور رکھنا چاہئے۔ ان کے خیال میں لہسن 'بدروحوں' چڑیلوں اور آدم خور بھیڑیوں کو بھگانے کے لئے بہت موثر رہتا ہے۔ اس لئے لہسن کی پوری پوتھی کو کھڑکی میں بھی لٹکایا جاسکتا ہے اور اس کے جوئے الگ کر کے ہار بنا کر بھی پہنا جاسکتا ہے۔ چھوٹے بچوں کو بد روحوں سے بچانے کے لئے ان کے کمرے میں لہسن لٹکادینے جاتے ہیں۔

برطانیہ اور دنیا بھر میں کرسمس کیک کے حوالے سے لوگ بہت وہمی ہوتے ہیں۔ کرسمس کے دن کیک کا ایک بھی سلاںس چمکا گھر والوں کے لئے بد قسمتی لے کر آتا ہے اور گھر میں کرسمس کیک جل جائے تو بنانے والی عورت اگلے سال کرسمس سے پہلے مر جاتی ہے اس لئے بے شمار لوگ گھر میں کرسمس کیک نہیں بناتے بلکہ خرید کر گھر لاتے ہیں۔ (ہو سکتا ہے یہ افواہ کسی ایسی عورت نے پھیلائی ہو جسے کرسمس کیک بنانا نہ آتا ہو اور اس نے کہہ دیا ہو کہ ہمارے خاندان میں اگر کسی عورت کا کرسمس کیک جل جائے تو وہ مر جاتی ہے!!!!)

اٹلی میں شادی میں آنے والے مہمانوں کو چینی میں لپٹے ہوئے آم کے پانچ پانچ بادام دیئے جاتے ہیں جیسے ہمارے یہاں شادی پر چھوڑے تقسیم کئے جاتے ہیں۔ ہر بادام دراصل ایک دعا کے لئے ہوتا ہے یعنی صحت 'خوشی' خوشحالی 'اولاد اور طویل ساتھ۔ اس کے علاوہ طاق عدد میں اس لئے دیا جاتا ہے کہ طاق نمبر تقسیم نہیں ہو سکتا اور بادام علامت ہوتا ہے زندگی کی تلخ اور شیریں حقیقت کا کیونکہ کبھی کبھی بادام کڑوا بھی نکل آتا ہے اور ہمیشہ میٹھا بادام کھا کر ہی اس کی کڑواہٹ کو دور کرنے کی کوشش کی جاتی ہے۔

زندگی کے ہر لمحے میں ہماری چھوٹی چھوٹی عادات 'رسوم و رواج' اور دہم بھی ایک رنگ بکھیرتے ہیں۔ زندگی کی خوشیوں اور تلخیوں کو بھی مزیدار بنا دیتے ہیں تو اسی لئے کہتے ہیں کہ ہر دہم بُرا نہیں ہوتا۔

نوٹ: اگلے مہینے بات کریں گے کچھ اور مزیدارتواہات کی۔



CANOLIVE®

Premium Cooking Oil

Be Smart!



5 Litre

~~Rs. 1147~~

Rs. 1112



Rs. 35/- off



PANAH

Recommended by
Pakistan National Heart Association

"CanOlive significantly reduces the risk of cardio-vascular diseases."

www.canolive.com.pk / Join us on  facebook.com/OliveYourLife





حیاتین، ضامنِ حیات

حیاتین کے مناسب استعمال سے صحت بہتر رہتی ہے، جب کہ زیادتی یا کمی سے کئی قسم کے امراض لاحق ہو سکتے ہیں

کی گردش متاثر ہوتی ہے۔ خیر، کبھی دل، گردے، دودھ، انڈے، گندم، پالک اور گوشت اس کے حصول کے ذرائع ہیں۔ یہ حیاتین ہاضمے اور اعصابی نظام کے لئے ضروری ہیں۔ اس کی کمی سے جلد خراب ہونے لگتی ہے۔ یہ مردوں اور خاص طور پر بچوں کے لئے بہت اہم ہے کیوں کہ بچوں میں اس کی کمی سے دررے پڑنے لگتے ہیں۔ حیاتین ج رس والے پھلوں، تازہ ترکاریوں، کچکی ہزیوں اور گوشت میں پایا جاتا ہے۔ حیاتین ج دانوں اور مسوڑھوں کو صحت مند رکھتا ہے۔ یہ زخموں کو مندمل کرنے اور خلیوں کے جڑے رہنے میں معاون ثابت ہوتا ہے اس کی کمی سے مسوڑھے پھول جاتے ہیں اور خون آنے لگتا ہے۔ نکسیر پھوٹنے، فشار خون اور دل کے امراض بھی اس کی کمی کے سبب پیدا ہوتے ہیں۔

حیاتین د (D) مچھلی کے تیل، دودھ، مکھن، بالائی اور انڈے کی زردی میں پایا جاتا ہے جب کہ دھوپ کی زرد شعاعیں بھی حیاتین د کے حصول کا ذریعہ ہیں۔ جسم میں کمیشن اور فاسفورس کی کیمیائی تحلیل اسی حیاتین کے ذریعے ہوتی ہے۔

حیاتین ہ (E) انڈے کی زردی، مونگ پھلی، زیتون کے تیل، دودھ، مکھن، سلاڈ سویا بین، بادام کے تیل، بند گو بھی آلو، گاجر، چاکلیٹ اور خیر کے علاوہ کبھی گردے اور دل میں موجود ہوتے ہیں۔ یہ حیاتین اعصاب کو متاثر کرنے والے امراض میں مفید ہیں اور تقریباً تمام غذاؤں میں پائے جاتے ہیں عام طور پر اس میں کمی واقع نہیں ہوتی۔ ایک فرد کے لئے روزانہ اوسطاً 35 ملی گرام مقدار کافی ہوتی ہے۔ اگر انسانی جسم میں یہ حیاتین موجود نہ ہو تو کسی بھی وجہ سے بہنے والا خون بند نہیں ہوتا۔ یہ حیاتین زیادہ تر ہری سبزیوں، گو بھی، پالک اور سویا بین میں پایا جاتا ہے جب کہ گوشت میں بھی اس کی مناسب مقدار ہوتی ہے۔ ■

تازہ پھلوں اور سبزیوں میں صحت کے لئے ایک خاص جزد ہوتا ہے، خوراک میں اس جزو کی کمی سے صحت میں مختلف قسم کے نقائص پیدا ہونے لگتے ہیں۔ اس جزو کا نام حیاتین (vitamin) ہے جس کی 5 اقسام اہمیت کی حامل ہیں جن میں حیاتین الف (A)، حیاتین ب (B)، حیاتین ج (C)، حیاتین د (D) اور حیاتین ہ (E) شامل ہیں۔ جسم کی درست نشوونما کے لئے حیاتین کی بہت اہمیت ہے۔ ان کے مناسب استعمال سے صحت بہتر رہتی ہے جب کہ زیادتی یا کمی سے کئی قسم کے امراض لاحق ہو سکتے ہیں۔ بین الاقوامی معیار کے مطابق 16 سے 19 سال کے افراد کو حیاتین الف کے 5000 یونٹس کی ضرورت ہوتی ہے۔ چھوٹے بچوں کے لئے 1500 سے 2000 یونٹس مقرر ہیں، نشوونما پانے والے بچوں کو 2000 سے 5000 یونٹس درکار ہوتے ہیں۔ حیاتین کی مختلف اقسام مختلف غذاؤں سے حاصل کی جاسکتی ہے۔

حیاتین الف (A) ترکاریوں، بند گو بھی، گاجر، ٹماٹر، گندم، مکئی، دودھ، مکھن، انڈے کی زردی، گوشت، زرد رنگ کی سبزیوں، کاڈ مچھلی کے جگر کے تیل، گائے، بکری یا بھینس کے دودھ اور پھلوں میں پایا جاتا ہے۔ یہ حیاتین بینائی کے لئے ضروری ہے۔ اس کی کمی سانس، سینے کے امراض، گردے کی پتھری، کیل، جھانیاں، بالوں کی خشکی، کمزوری، ناخنوں کے ٹوٹنے اور ان پر دراڑیں پڑنے کا سبب بھی بن سکتی ہیں جب کہ حیاتین الف کا زیادہ استعمال متلی، قے اور سرد درد کا باعث بن سکتا ہے۔

حیاتین ب (B) میں گندھک کے علاوہ ہائیڈروجن اور آکسیجن پائی جاتی ہے۔ پانی میں حل پذیر اس حیاتین کی بڑی مقدار گندم، جو دالوں، خشک میوہ جات، بادام، پستے، اخروٹ اور انڈے، دودھ اور اناج سے حاصل کی جاتی ہے۔ اس کی کمی سے بھوک کم ہو جاتی ہے، سرچکرانے لگتا ہے، ہاتھ اور پیروں میں سونیاں چھبتی محسوس ہوتی ہیں اور خون

مصالحہ پس

☆ کھیر میں میوے شامل کرتے ہوئے تھوڑا سا کدو کش کیا ہوا ناریل بھی ڈال دیں تو کھیر کا مزہ دگنا ہو جائے گا۔ کھیر میں اگر ثابت چاول ڈالے جا رہے ہیں تو کھیر کے ٹھنڈا ہونے پر اسے پلنڈر میں ڈال کر تھوڑا سا پلنڈر کر لیں، ذائقہ بہت منفرد ہو جائے گا۔ بعض اوقات کھیر بنانے کے بعد بھی چاول اور دودھ علیحدہ علیحدہ سے نظر آتے ہیں۔ ایسے میں کھیر میں ہینڈ مکسر چلائیں اور تھوڑی دیر پکا کر ڈش میں نکال لیں۔

☆ ملتان میٹھی لے کر اس میں عرق گلاب اور لیموں کا رس ملائیں۔ اس آمیزے کو چہرے پر لگا کر 10 منٹ کے لئے چھوڑ دیں، پھر صاف پانی سے منہ دھو لیں۔ ہفتے میں 2 سے 3 مرتبہ یہ عمل دہرانے سے چہرے کی اضافی چکنائی جذب ہو جاتی ہے اور چہرہ تروتازہ ہو جاتا ہے۔

☆ اگر بال تیزی سے جھڑ رہے ہیں تو زیادہ پریشان ہونے کی ضرورت نہیں ہے۔ پیاز کو کچل کر اس کا رس نکالیں، اس رس کو بالوں کی جڑوں میں لگائیں، پھر تھوڑی دیر کے بعد سر دھو لیں۔ اس عمل سے بال جھڑنے رک جاتے ہیں اور ان کی جگہ نئے بال نکلتے لگتے ہیں۔

☆ اگر کھانا پکاتے ہوئے دہی چل جائے تو دہی میں پانی بھر دیں اور نمک ڈال کر دوبارہ چولہے پر چڑھا دیں۔ چند ابال آجائیں تو آتار لیں اور پھر دھو دیں۔ دہی چمک اٹھے گی۔

☆ چہرے کی رنگت نکھارنے کے لئے گلیسرین، بادام کا تیل اور خالص شہد ہم وزن ملا کر چہرے پر ملیں۔ اس عمل سے رنگ صاف ہو جاتا ہے، علاوہ ازیں دودھ کی بالائی روزانہ چہرے پر ملنے سے بھی چہرے کی رنگت نکھر جاتی ہے۔

☆ اگر جلد خشکی کا شکار ہے تو 2 حصے گلیسرین، 2 حصے لیموں کا رس، ایک حصہ زیتون کا تیل اور 3 حصے گلاب کا عرق ملا کر رکھ لیں۔ سردیوں میں رات کو سونے سے 10 منٹ پہلے اسے ہاتھ، منہ اور پیروں پر لگائیں، پھر منہ دھو کر سو جائیں۔

☆ لکھی اگر طویل عرصے تک ڈبے میں بند رکھا ہو تو اس میں سے بد بو آنے لگتی ہے۔ لکھی کی اس بد بو کو دور کرنے کے لئے کسی برتن میں 5 کلو گھی میں 250 گرام دہی ملائیں، جب دہی چل جائے تو اسے تھوڑا ٹھنڈا کر کے لکھی چھان لیں۔ بد بو دور ہو جائے گی۔

☆ انڈہ تلنے ہوئے پینڈے سے چپکنے سے بچانے کے لئے عام طور پر لوگ فراننگ چین پر نمک چھڑک دیتے ہیں۔ یہ بھی اچھا طریقہ ہے، تاہم تیل کے اوپر خشک آٹا چھڑک کر انڈہ تلیں تو انڈہ بالکل بھی نہیں چپکتا۔



ROBAM

Introducing the Most Exquisite Technology in Kitchen Appliances

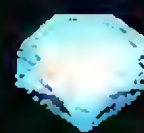
PREMIER SERIES

**| HOOD | HOB | OVEN | MICROWAVE OVEN |
| STEAM OVEN | STERILIZER |**

6 Brand Honors - Top Leading Technologies



Dual Core Absorber



M-Heating Pipe

Diamond Liner Effect

360 Degree Disinfection

ROBAM - PAKISTAN

KARACHI

Karachi Display Center Shop # 1/2, plot no 4-C,
31st Street Taulheed Commercial Area, Phase 5, DHA, Karachi.
Ph # 0321-3390020, 0323-6666789

LAHORE

Lahore Display Center Ground Floor
Mega Tower, Main Boulevard, Gulberg-II
Ph# 042-35777612-14, 0321-3390019.

ISLAMABAD

Islamabad Display Center
Huzafa Center 1/8 markaz.
Ph# 051-4862552, 0300-8566507.





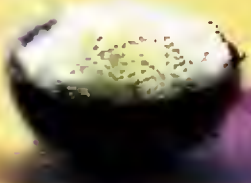
ریشمی اور چمک دار بالوں کے لئے

اگر بال چمکدار اور ریشمی کرنے ہوں تو ایک پیالی پانی میں $\frac{1}{4}$ چائے کا چمچ چائے کی پتی کو اُبال کر چھان لیں پانی پھینک دیں اور پتی محفوظ کر لیں۔ دیکھنی میں 4 پیالی پانی، پکی ہوئی چائے کی پتی 2 تاج پتے اور چند پتے پودینے کے ڈال کر ایک اُبال آنے تک پکائیں۔ پانی کو ٹھنڈا ہونے دیں پھر چھان کر اس پانی سے بالوں کو دھوئیں۔ اس عمل سے بال نہ صرف ریشمی ہو جائیں گے بلکہ بالوں کا رنگ بھی ہلکا ہو جائے گا۔



خشک جلد کی صفائی کے لئے

خشک جلد کی صفائی ایک مشکل کام ہے لیکن اگر آپ $\frac{1}{2}$ پیالی عرق گلاب میں ہم مقدار گلیسرین ملائیں اور روئی کی بد سے چہرہ صاف کریں پھر صاف پانی سے چہرہ دھو لیں تو خشک جلد بالکل صاف ستھری ہو جائے گی۔



گردے کی پتھری کے لئے

جن لوگوں کے گردے میں پتھری ہو جائے وہ ناریل کے پانی میں انگوکارس ملا کر پیئیں۔ اس سے گردے کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے۔



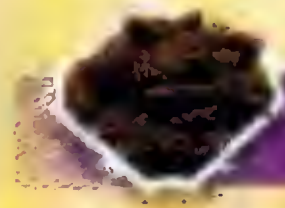
وزن کم کرنے کے لئے

اگر وزن کم کرنا ہے تو نہار منہ نیم گرم پانی کے 5 گلاس پیئیں 9 بجے تک براؤن بریڈ یا بھوسی کے پائے پیئر سیب اور کم چکنائی والے دودھ کا ناشتہ کریں۔ 2 گھنٹوں کے بعد 2 کھیرے یا ایک سیب کھالیں۔ اس کے 2 گھنٹوں کے بعد کم چکنائی والی دہی کھالیں۔ اس کے بعد اسی طرح کی کوئی چیز کھالیں روٹی اور چاول بالکل نہ کھائیں۔ اس کے ساتھ ہی پیٹ اندر کر کے تھوڑی دیر کے لئے چھل قہنی ضرور کریں۔ اگر گھر میں سینڑھیاں ہیں تو ان پر تیزی سے چڑھیں اور اتریں۔ ایک ہی مہینے میں نمایاں فرق محسوس ہوگا۔



قالین کے داغ دودھ کرنے کے لئے

اگر قالین پر چائے گر جائے تو پریشان ہونے کی ضرورت نہیں جس جگہ چائے گری ہو اس جگہ پر فوراً نمک چھڑک دیں۔ تھوڑی دیر کے بعد گیلے کپڑے سے داغ صاف کریں۔



بڈیوں کا بھر بھر اپن ختم کرنے کے لئے

اگر بڈیاں بھر بھرے پن کا شکار ہو رہی ہوں تو گوند اور چھوہارے ہم وزن لے کر انہیں ایک گلاس دودھ میں ملا کر 24 گھنٹوں میں ایک بار پی لیں۔



MASALA 89 TOTKAY

PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں؟

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریزیوم ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✦ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسج کمانے کے لئے شرنگ نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

Goldenpearl®
Beauty Forever



B E A U T Y F O R E V E R



آپ جائیں جدمر
ٹھہر جائے نظر...

Golden Pearl Cosmetics-Pakistan | www.goldenpearl.com.pk | E-mail: info@goldenpearl.com.pk